Digitized by the Internet Archive
in 2010 with funding from
University of Ottawa

http://www.archive.org/details/thtredagricu03serr

THÉATRE
D'AGRICULTURE.

THÉATRE
D'AGRICULTURE
ET
MÉNAGE DES CHAMPS,
D'OLIVIER DE SERRES.

Où l'on voit avec clarté et précision l'art de bien employer et cultiver la terre, en tout ce qui la concerne, suivant ses différentes qualités et climats divers, tant d'après la doctrine des Anciens, que par l'expérience.

REMIS EN FRANÇOIS,

PAR A. M. GISORS.

TOME TROISIÈME.

A PARIS,

CHEZ MEURANT, libraire pour l'Agriculture, rue des Grands-Augustins, n°. 24.

AN XI. — 1802.

S
515
F8S4
1802
t 3

LIBRARY
13 1963
UNIVERSITY OF TORONTO

864761

THÉATRE D'AGRICULTURE.

LIVRE SIXIÈME.

CHAPITRE PREMIER.

Des Jardins en général.

Ce sont les jardinages qui fournissent à l'ornement utile de notre ménage, une quantité innombrable de racines, d'herbes, de fleurs, de fruits, avec beaucoup d'étonnement; aussi le créateur en est-il merveilleux, qui donne à l'homme tant de sortes de nourritures différentes en matière, en figure, en grandeur, couleur, saveur et propriété, qu'il est impossible de pouvoir toutes les discerner et comprendre. Comment l'homme pourroit-il les représenter naïvement, vu que cela n'est pas encore parvenu à son entière connoissance, qu'il se découvre tous les jours de

nouvelles plantes, non-seulement étrangères, mais même qui croissent parmi nous ? Le jardin excelle toute autre partie de terre labourable, sur-tout par cette propriété particulière, qu'il rend du fruit chaque an et à toute heure, au lieu que dans quelqu'endroit que ce soit, le fonds ne rapporte qu'une seule fois l'année, ou s'il rapporte deux, c'est si rarement, que cela ne doit pas être mis en ligne de compte.

Ainsi, avec raison, les anciens Romains préféroient le revenu du jardin à tout autre, le regardant comme le plus certain ; aussi appeloient-ils le jardin *hœredium*, c'est-à-dire, héritage ; et allant plus loin, par ce mot, *hortus*, qui signifie jardin, ils entendoient la métairie. Le possesseur d'un jardin étoit regardé comme un homme riche, et par cette raison assez solvable, sans avoir besoin de caution, ni de répondant. La plus grande gabelle qui fut alors à Rome, étoit imposée sur les herbes qui s'y vendoient ; le sénat la supprima, à cause du préjudice que cela portoit au peuple ; par ce moyen, le public puisant dans les jardins des particuliers, montroit l'estime qu'il leur accordoit. La place où l'on vendoit les herbes,

étoit appelée *macellum*, nom commun avec la boucherie; on mettoit la viande et les herbes au même rang : quand on vouloit louer un homme, on l'appeloit bon laboureur, cette qualité lui étant accordée par la bonne culture de son jardin, et celui qui le tenoit en mauvais état, étoit raillé; sa femme prenant part à l'opprobre, étoit regardée comme une mauvaise et paresseuse ménagère.

Les Grecs avoient aussi les jardins en grande réputation; chaque année ils offroient superstitieusement à Apollon de Delphes des fruits; savoir, le raifort d'or, la poirée d'argent, et la rave de plomb. On peut encore reconnoître dans ce choix, à quel degré ils plaçoient ces fruits.

Toutes sortes de personnes ont honoré les jardinages, à l'imitation de ces nations, des plus renommées dans le monde. On a vu des empereurs, des rois, des princes, et autres grands seigneurs, travailler, et mettre en ordre, de leurs mains propres, leurs jardinages, et choisir ces peines pour se soulager de leurs grandes affaires; leurs noms, qu'ils ont donnés à plusieurs herbes et fruits, pour en perpétuer la mémoire, montrent combien ces exercices leur ont été

agréables : nous les lisons dans l'herbe dite lysimachie, du roi Lysimachus ; en la gentiane, de Gentius, roi d'Illyrie ; en l'armoise, d'Artémise, reine de carie ; en l'achilleia, d'Achille ; en l'eupatoire, du roi Eupator ; au scordium, autrement dite l'herbe mithridate, de Mithridate, roi de Pont et de Bithinie, et en plusieurs autres ; et il en est résulté qu'aujourd'hui les jardinages sont en plus grand crédit que jamais par toute l'Europe ; ils sont cultivés avec beaucoup d'art et de diligence, sur-tout en France, en Allemagne, en Angleterre, en Italie et en Espagne.

Nous nous accommoderons de jardinages, ainsi qu'il appartient, suivant les exemples anciens et modernes, en observant les règles suivantes : que le lieu que nous desirons convertir en jardinage, soit près de la maison, tant pour le plaisir que pour le profit, n'étant ni l'un ni l'autre tels qu'on les desire, s'ils en sont éloignés. On trouve dans cette proximité, la seule incommodité que les volailles leur font beaucoup de dégât ; mais aussi il est facile de remédier à cela, puisqu'il ne faut pas d'autre mystère que d'en chasser cet importun bétail, en l'effa-

rouchant vigoureusement, ce qu'un enfant peut faire en se jouant, en lui jettant de la poussière ou des menues pierres, et sifflant, tout ensemble. Par ce moyen, la volaille à cela accoutumée, entendant siffler, ne manquera pas aussitôt à sortir du jardin, moyennant que ce remède soit souvent réitéré, de peur d'être oublié; que la terre soit fertile et grasse, facile à labourer, plus sablonneuse qu'argilleuse; qu'il y ait de l'eau coulante, de fontaine, de rivière ou de ruisseau, pour arroser le jardin, ou à son défaut, de puits ou de citerne, selon leur ordre, si toutefois le climat requiert l'arrosement. Au dessous de la maison, tendant au midi, est la vraie situation des jardins, tant parce qu'ils sont à l'abri de ce côté par le bâtiment, que parce qu'on a le plaisir de les voir des principales fenêtres de la maison. Cette situation est pour les lieux frais et tempérés, car pour les chauds, il sera plus convenable de poser les jardinages vers le septentrion, et dans quelque position qu'on les place, il faudra prendre garde que de l'aire à battre le bled (le pays ainsi le requérant), la balle ne puisse en être portée par les vents sur les jardins, de

peur de porter préjudice aux herbes et aux fruits, en s'attachant contre.

On distingue quatre espèces de jardinages; savoir, en potager, à fleurs, botanique et fruitier. Le potager, fournit toutes sortes de racines, herbes et fruits rampans sur terre, destinés à la cuisine, et autrement bons à manger, crus ou cuits. Le jardin de fleurs, est composé de toutes sortes de plantes, herbes, fleurs, arbustes, arrangés par compartimens dans les parterres, et élevés en voussures et cabinets, selon les inventions et fantaisies des seigneurs, plus pour le plaisir que pour le profit. Le jardin botanique est inventé pour la nécessité, quoique plusieurs herbes et racines propres aux maladies, se cueillent indifféremment sur toutes sortes de possessions. Mais pour que notre ménage soit accommodé comme il convient, nous le fournirons de tout ce qu'on estimera utile, afin de ne pas se donner la peine d'aller chercher au loin ce dont on a besoin; puisque le plaisir tient rang dans les jardinages, ce sera de rendre celui-ci agréable, comme on le desire, et il deviendra tel, par les différentes plantes rares et pré-

cieuses qu'on y aura élevées. Le fruitier, autrement appelé verger, est celui qui, étant planté de toutes sortes d'arbres, rapporte abondamment des fruits de toute espèce et d'excellent goût. Les chanvres, lins, le guède ou pastel, la garance, la gaude, le chardon à bonnetier, les roseaux, et autres matières qui servent à faire des toiles, à teindre et à préparer les draps et les peaux, et à d'autres services, se logeront dans l'enceinte des jardinages, si mieux l'on n'aime les ranger séparément dans les autres endroits du domaine, comme on fait dans certains lieux, où selon la faculté du climat, la propriété du fonds, et le débit pour la marchandise en grand volume, l'on s'emploie à ces ménages. Tous ces jardins contigus et unis ensemble, seront enfermés dans un clos, divisés entr'eux par des allées découvertes, et couvertes en treillages, plats ou voûtés ou autrement, comme on voudra les disposer. On traitera ci-après de leurs cloisons, pour les faire telles qu'il appartient, communicables à toutes sortes de possessions, afin d'en préserver les fruits. En ajoutant la vigne à ce clos, pour n'en faire qu'un grand et ample, ce sera marier le plaisir au profit, d'avoir rassemblés dans

un lieu les fruits les plus exquis du ménage, pour les conserver avantageusement. La largeur des allées sera de douze à quinze pieds, plus ou moins, selon les lieux et la volonté du seigneur : on les tirera en ligne droite, l'assiette le permettant ; mais telle qu'elle soit, le parterre en sera uni en perfection pour la facilité et la beauté de la promenade.

Le jardin potager sera plus grand à lui seul, que celui à fleurs et médicinal, tout ensemble, le profit étant plus nécessaire en cet endroit que le simple agrément. Son étendue ne peut bonnement se restreindre à certaine mesure, celle-ci ne procédant d'ailleurs que du seul profit. Si vous êtes près de quelque bonne ville, pour débiter les fruits des jardinages, ne craignez pas de faire votre potager trop grand, pourvu que vous ayez l'eau à commandement, votre climat vous contraignant de l'arroser, et que sans perte pour vos terres à grains, vignobles, prairies, les fumiers n'y manquent pas; car ce peu de fonds ne pourroit être employé en ménage plus profitable, qu'en jardin ainsi qualifié, d'où, comme d'une source vive, l'argent découle continuellement; mais si vous

ne pouvez tirer d'argent de ces choses, gardez-vous de prendre trop de jardin à cultiver, mais faites-le justement d'étendue convenable à votre famille, pour suffisamment la fournir d'herbes. Il n'y a aucune sujétion dans sa forme, car toutes sont agréables, pourvu que le jardin soit profitable, même la plus bizarre est la plus à desirer pour l'agrément; de même que ceux qui sont en pente, et retenus par des bancs et des murailles en travers, sont fort prisés, comme avec beaucoup de lustre, paroissent les jardins du Roi, à Saint-Germain-en-Laye. En lieu entièrement plat, le meilleur sera de tenir le jardin un peu plus long que large, non en quarré parfait, afin que les allées se trouvant différentes en longueur, donnent de la grace au jardin, pour former de la variété; il deviendra de vue agréable, si ces allées sont proportionnées de trente à cinquante, et si ce sont des toises, le contenu du jardin bien cultivé, satisfera largement à la fourniture d'une grande et honorable famille.

Le jardin à fleurs se taillera suivant les revenus et les plaisirs du seigneur; car puisqu'il est destiné pour le contentement, il est raisonnable que ce soient ces deux points

qui y plantent les limites; il sera disposé et placé à l'entrée principale du jardinage, afin que des parterres ayant pour premier objet les beaux compartimens, le plaisir en soit plus grand à la vue, en le rencontrant d'abord, que s'ils en étoient plus éloignés. Il y en a cependant qui, avec raison, tiennent le jardin à fleurs reculé, et comme caché, pour que étant vu le dernier, il soit estimé, à la manière que les marchands font admirer les fines étoffes, après avoir fait la montre des grossières.

Le jardin botanique joindra d'un côté le jardin à fleurs; il sera petit, puisque peu d'étendue peut suffire à ce à quoi il est destiné, ou ce seroit que vous fussiez dans un lieu où les graines médicinales sont de facile venue et de bon débit, comme cela se voit en plusieurs endroits dehors et dedans le royaume, sur-tout en Languedoc, vers Nîmes et ailleurs.

Quant au jardin fruitier, ou verger, en quelque lieu que vous soyez assis, ne craignez pas d'excéder en grandeur; car il ne pourroit être trop ample (moyennant que les arbres se plaisent dans votre lieu), pour y loger une grande quantité de toutes sortes

d'arbres, d'où vous tirerez des deniers, si vous êtes placé près d'une bonne ville ou d'une rivière navigable pour le débit des fruits; et quoique ces avantages vous manquant, vous ne puissiez vendre vos fruits, ils ne seront néanmoins que très-bien ménagés, en les faisant manger à votre famille, crus ou cuits, de différentes manières, comme étant mêlés au pain du ménage, pour allonger les bleds, et corriger la malignité de l'ivroie; d'en convertir en boisson quelque partie, selon les diverses espèces et usages des pays; d'en donner aux amis, le noble ménager ne pouvant mieux employer ses fruits précieux. Le verger sera disposé de telle manière, que lui et le bâtiment de la maison tiennent abrités le reste du jardinage, autant que faire se pourra; mais comme cette particularité dépend du plan du lieu, cela sera à la disposition du prudent père de famille, pour accommoder les jardinages le plus approchant de la raisonnable bienséance qu'il sera possible.

CHAPITRE II.

Manière de préparer la terre pour les Jardins, Potager, en Fleurs et Botanique.

QUOIQUE la terre, pour les jardins, ne soit pas d'elle-même aussi maniable que nous le desirerions et que nous l'avons choisie, étant plus argilleuse que sablonneuse, ou au contraire, nous ne laisserons pourtant pas de nous en servir en ce ménage utilement, si nous avons la commodité de l'eau, moyennant laquelle, quelque soit le fonds le plus proche de la maison, quand même les rochers y abonderoient, on pourra le convertir en jardinage. La considération de l'eau n'est que pour le pays où l'on est contraint d'arroser, cette sujétion n'étant pas nécessaire dans un autre, où l'on en est exempt. Or, puisqu'il ne s'agit que de façonner les jardins, on pourra préparer leur peu d'étendue sans une dépense excessive, avec des fumiers, des sablons, de forts terriers, en enlevant les pierres, et autres amendemens, qui serviront très-bien

très-bien à cet usage ; mais s'il arrive que ce soient des prairies ou autres herbages, vous ne pourriez desirer une meilleure chose pour avoir des jardins parfaits. Avant tout, on brûlera ces herbages suivant la manière déja démontrée au chapitre Ier. du 2e. livre de cet ouvage, et la terre se rendra très-propre à votre intention. On en a limité le tems en été, passé lequel, la terre ainsi préparée, sera mêlée avec celle du fonds, pour, incorporant la cuite avec la crue, mettre les deux ensemble au point que vous les desirez. Le seul brûlement ne suffit pas à l'entière préparation de la terre du jardinage, n'en prenant que deux ou trois doigts de la superficie ; mais il convient nécessairement en cet endroit de rompre le fonds profondément, pour faire place aux raiforts, raves, panais, et autres racines qui entrent avant dans terre ; et que la superficie soit brûlée ou non, il faut toujours en rompre du fonds deux bons pieds, nos jardins ne pouvant être mis en bon état, à moins de cette mesure. Le fruit du jardinage étant, par manière de dire, la quintessence du rapport de la terre, il est aussi nécessaire d'en manier le fonds par une culture particulière, avec plus de perfection

que nulle autre portion du domaine : de-là vient que le jardinier est appelé l'orfévre de la terre, parce que le jardinier surpasse autant le simple laboureur, que l'orfévre, le forgeron commun. Vous mettrez votre jardin en bon état, si en défrichant entièrement le lieu, vous en faites ôter les pierres et racines qui s'y rencontreront, pour que la terre, déchargée de ces embarras, devienne souple en culture, ce qu'elle fera par ce moyen, en y ajoutant en même tems une grande quantité de bons fumiers pour l'engraisser; si le fonds est de terre forte, on mettra avec le fumier du sablon délié, en telle quantité, qu'il puisse suffire à dompter l'imperfection du lieu; par la raison contraire, vous amenderez la trop grande légéreté du sable par quelque fort terrier : par ce moyen, vous aurez le jardin qualifié et tel qu'il appartient, dont la culture facile vous contentera. La saison favorise beaucoup ce premier préparatif; c'est pourquoi il est nécessaire d'employer en cet endroit la plus utile. L'expérience a reconnu que la vraie saison est au mois d'octobre et de novembre, à cause des prochaines froidures de l'hiver, qui cuisent la terre déjà remuée.

Les gelées pénétreront la terre avec plus de succès, si on la laisse en monticules en la défrichant (comme on fait pour le fonds des nouvelles vignes), que si elle étoit unie et en plaine; vous vous servirez de ce moyen pour mieux et plus promptement accommoder vos jardins.

L'hiver étant passé, on pourra mettre dans le jardin les semences et les plantes du printems et de l'été; mais le meilleur sera d'avoir la patience de n'y rien faire pendant un an, pour donner le loisir aux quatre saisons d'y apporter chacune leurs facultés, et la terre s'en préparera si bien, que sans plus y retourner, elle deviendra entièrement obéissante et propre; aussi l'automne est-il la vraie saison pour commencer à travailler aux jardins, afin que sans avoir recours ailleurs, notre jardin se trouve fourni de tout ce qu'il appartient, y ayant plusieurs plantes et semences qui ne peuvent être logées au jardin en autre partie de l'année, que dans celle-là. En attendant ce terme, il faudra avoir soin que les mauvaises herbes n'y croissent pas, de peur d'en gâter le fonds et d'en tirer la substance, en le labourant,

souvent, en quoi il y aura peu de peine, par la souplesse de la terre, qui se laissera remuer très-facilement.

CHAPITRE III.

De l'ordonnance du Jardin potager, tant de celui d'hiver, que d'été.

METTANT la première main pour façonner notre jardin, nous le diviserons par planches, couches, quarreaux, vases, diversement nommés, pour commodément, et sans confusion, y loger tout ce qui a rapport au potager, selon chaque espèce. On doit remarquer ici que les façons de jardiner sont très-différentes, et discordent, non-seulement de nation à nation, de climat à climat, mais de ville en ville, comme il a été dit, ce qu'on reconnoît principalement à la disposition des planches et à la culture de la terre. Une partie de ces diversités provient bien d'habitude, mais aussi la nécessité y impose la loi; car il faut disposer les planches qu'on arrose d'une manière, et

celui qui n'a pas besoin d'eau, d'une autre. Les outils de ce ménage, les saisons, les lunes, différentes en façon, de même qu'en application, montrent combien il y a peu de correspondance entre les jardiniers qui ne sont pas prochains voisins; n'étant d'accord ensemble que sur ce point, de recueillir chacun les fruits de son jardin, tel qu'il se le promet (quoique par différens chemins), à quoi ils parviennent moyennant la faveur du ciel. De cette contrariété d'avis, nous tirerons ce profit, qui est de nous assurer qu'en quelque lieu que nous soyons logés, nous aurons de beaux jardins, le climat ne leur étant pas contraire, parce que le jardinage souffre être gouverné de différentes manières. Cela même nous encouragera à entreprendre de nouvelles façons de jardiner, si l'occasion s'en présente, n'étant pas si louable de s'arrêter constamment sur ses habitudes en cette espèce de ménage, que profitable de les changer avec raison. Outre que puisque le jardinage n'est qu'accessoire du labourage des terres à grains, vignobles et entretien du bétail, principales parties du ménage, la conséquence et le hasard ne sont pas à craindre, au préjudice de notre

générale culture, vu qu'en cet endroit, les nouvelles inventions sont très-bien employées, desquelles il est presque nécessaire de s'abstenir en toute autre œuvre des champs, de peur de tout gâter, les vieilles suffisant pour le maniement de nos affaires, quand elles sont bien entendues, et diligemment exécutées.

En certains endroits de la France, même dans plusieurs de ses provinces, les jardins ne s'arrosent jamais, à cause de la fraîcheur de leurs climats, qui humectent suffisamment la terre; là seulement on se sert de l'eau pour les semences et menues herbes, en la leur jettant doucement dessus, comme pour contrefaire la rosée; au contraire, en Languedoc, Dauphiné, Provence, Gascogne, et autres quartiers méridionaux, les jardins ne peuvent servir de rien pendant l'été, sans un arrosement fréquent, aussi sont-ils disposés d'une autre manière; encore ceux que l'on peut arroser ne sont pas tous gouvernés de même; car on dresse d'une façon le jardin où l'eau coule, et d'une autre où elle n'est que souterraine, qu'on jette par-dessus comme de la pluie; même par-tout où il y a de l'eau coulante, on ne travaille pas sans

différence. Quelques-uns de ceux qui ont l'eau vive, la font courir par des petits canaux qu'ils rayonnent à travers les planches; d'autres la conduisent sur les quarreaux, comme dans des petits prés, environnés de petites chaussées relevées, afin d'y conserver l'eau. Suivant la façon d'Avignon, on jardine avec la pointe de la grande et large aissade (1); suivant celle de Nîmes, le jardinier n'a que l'aissade petite et étroite, qu'il emploie toute en travaillant; à Lyon, on ne se sert des arrosemens qu'à la manière de Paris, c'est-à-dire, pour les mêmes choses du jardin, qu'on laboure aussi comme en France, avec la bêche ou pelle ferrée, presque seul outil du jardinier. Que cela soit dit pour exemple, sans rechercher les autres manières de jardiner, diversement usitées par les provinces; les conduites des eaux vives; les instrumens pour tirer des puits les souterraines avec peu de peine et un grand service pour l'arrosement, comme l'on fait des pouzaranques (2)

(1) Instrument de jardinier, pour tracer des sillons.

(2) Balancier servant à puiser de l'eau, qu'on nomme pouzaranque, en Languedoc.

de la Provence et du Languedoc ; les mesures des planches ou couches ; si on les taille grandes ou petites, longues ou étroites ; si elles sont enfoncées ou élevées au respect des chemins qui les environnent, ces choses étant indifférentes et à volonté, ainsi qu'il a été représenté.

Seulement je dirai avoir presque limité la largeur des allées et grands chemins, à douze ou quinze pieds ; en ordonnant en cet endroit la largeur des sentiers qui divisent les couches, je ne leur donnerai qu'un pied et demi ou deux au plus, cette mesure suffisant au service du jardin. Quant aux planches ou couches, leur longueur ira du septentrion au midi, afin que le potager se trouvant posé en ligne traversant la planche, tende du levant au couchant ; et par conséquent exposé à la chaleur du soleil le long du jour, et tenu à l'abri de la bise par le relèvement de la crête du rayon, soit en lieu propre pour bien fructifier. Cette particularité appartient à la manière de jardiner de Nîmes, où, pour loger toute espèce de plantes de jardin, le rayon élevé est en usage. Si pour l'ornement, notre père de famille, surpassant l'ordinaire, veut y ajouter quelque

chose de seul plaisir, il pourra le faire sans grande perte de revenu. Dans ce cas, il disposera ses planches de diverses formes, sans s'arrêter totalement à la quadrangulaire, comme en trigone, pentagone, hexagone, heptagone, octogone, en compartimens simples, comme il voudra ; il fera border ces planches de lavande, d'absynthe, de trufemande, de romarin, de thym, et semblables plantes, ou d'autres de profit, comme oseille, persil, hyssope, dont la diverse bisarrerie contentera la vue, le milieu demeurant vide pour y loger les plantes potagères du ménage; par ce moyen, vos jardins rapporteront gaiement une abondance de toutes sortes de légumes, ce qui leur procurera un bon et long entretien, pour de l'ouvrage même, retirer la dépense de leur culture.

Comme il y a deux sortes de jardin potager; savoir, d'hiver et d'été, il se fournissent aussi en deux saisons de l'année; ceux d'hiver voulant être semés en automne, et ceux d'été au printemps : cette distinction néanmoins ne peut les désunir en aucune manière, l'un faisant valoir l'autre, étant nécessaire au bloc du jardinage qu'ils soient accommodés les deux ensemble, vu que plu-

sieurs plantes se nourrissent au jardin d'hiver, qui mûrissent dans celui d'été, et d'autres dans celui-ci qui se cueillent dans le premier, leurs facultés particulières se communiquant ainsi ensemble.

La fourniture des deux jardins potagers se distingue par racines, herbes et fruits : les racines sont les oignons, porreaux, aulx, raiforts, raves, navets, panais, carottes, chervis ou giroules (1), les herbes, choux, laitues, poirées, épinards, persil, roquette, et une infinité d'autres menues. Les fruits, artichaux, cardons, melons, concombres, courges, pois, fèves et autres légumes : on loge dans les jardins d'hiver et d'été toutes ces plantes, selon leurs propriétés différentes.

Nous remarquerons en outre, que puisque les astres par leurs influences gouvernent toutes les choses humaines, et que les effets de la lune, par sa proximité, nous sont plus connues que d'aucune autre planète, nous tâcherons à nous instruire de ses vertus particulières, pour les approprier aux ouvrages de notre jardinage, dans lesquels elles se

(1) Espèce de panais.

manifestent plus apparemment, que dans d'autres de l'agriculture, par le grand nombre de racines, d'herbes, de fruits de divers naturels et espèces, dont ils sont composés. Mais comme l'ignorance des hommes est très-grande, plusieurs regardent aussi avec ignorance aux termes de la lune, comme il a été dit; et par la raison contraire, cela même fait que plusieurs la rejettent pour travailler à leurs jardins, sans nullement y regarder, en quoi les uns se trompent par trop de précaution, et les autres aussi en ne recherchant pas avec raison une chose si remarquable. On regardera plutôt à la coutume des lieux où l'on est, pour le profit, qu'à une autre considération, sans s'en exempter que bien à propos. Car, qu'est-il besoin de vouloir entreprendre dans la lune nouvelle, ce dont de tout tems on est venu heureusement à bout dans la vieille? Et qui sait si l'assiette des lieux, la vertu du soleil intervenant, doivent exciter ici à travailler au jardin, à tailler la vigne, à ensemencer les terres, et à faire tous les autres ouvrages des champs dans le croissant de la lune, et ailleurs dans sa descente? Ainsi, il n'est pas nécessaire de se morfondre sur cet article; mais de

peur de se tromper, il faut suivre en ce ménage ses habitudes, sans en changer que par contrainte, ou assurance de certain profit. La plupart des jardiniers experts dans les quartiers méridionaux, disent que généralement tout ouvrage de jardin, dont le principal consiste dans la racine, comme le raifort et semblables; aussi, tout ce qui du feuillage se resserre en pomme, choux-cabus et laitues, ensemble les melons, concombres, courges, doit être semé, et replanté, ce qui est en état de l'être, la lune étant pleine ou en décours; et le reste dont le feuillage et l'herbage fait le total de ses avantages, dans le croissant, excepté les porreaux, qui sont semés et plantés, la lune étant nouvelle, quoique le meilleur de leur nourriture consiste en racine; avis que je suivrai dans cette manière de jardiner, comme le plus reçu dans ma patrie, sous toutefois les protestations susdites, pour ne pas m'y assujettir.

CHAPITRE IV.

De la culture du Jardin potager d'hiver; premièrement, des Racines.

J'AI montré que toutes sortes de jardins sont tellement unies ensemble, qu'on peut plus facilement les distinguer que les séparer. Celui-ci est appelé d'hiver, quoiqu'il se commence en été, se continue en automne, s'achève en hiver, et qu'il serve au printems et en été; mais ceci est pour l'ordre, afin que sans confusion on travaille dans ce ménage. Ce sera par ce jardin que nous commencerons à jardiner dès la fin de l'été, en le fondant par racines, pour qu'il soit d'autant plus ferme, vu que les racines sont données pour base à toutes les plantes. Entre les racines, nous choisirons l'oignon pour tenir le premier rang au jardin, tant parce que c'est celle qui la première veut être mise en terre, qu'à cause de son service avancé et continuel, étant utile pour manger dès sa première jeunesse, qui s'y maintient bonne l'année entière. Les aulx suivront

de près les oignons, et ensuite les porreaux, comme il sera vu.

Ainsi, en terre souple et déliée par la main-d'œuvre, le fumier, et la faveur du tems, nous semons la graine des oignons au mois d'août, la lune étant pleine ou en son décours, afin qu'avant l'arrivée de l'hiver les nouveaux oignons soient fortifiés pour résister à l'injure de la saison, et ensuite puissent être transplantés dès le mois de décembre, ou plutôt, le pays le requérant. Ils craignent le froid, mais on les en préservera, en les tenant couverts pendant le mauvais tems, ce qui cependant se fera sans détourner le libre accès du soleil, à cause du besoin que ces plantes délicates ont de sa faveur. On logera les oignons à l'aspect du midi, ayant une muraille au dos, pour les garantir de la bise. On composera leur couverture de piquets fichés dans terre, qui supporteront des perches de traverses, sur lesquelles on mettra du chaume, des cossats de féves, des feuillards de melons, de courges, et semblables choses pour arrêter les gelées; les oignons tendres demeureront en sûreté sous ces couvertures. La semence la plus convenable est la plus noire, la plus pesante,

la mieux nourrie ; on la choisira ainsi qualifiée, en rejettant toute autre. On pourra aussi semer des oignons pendant le mois de septembre, pas plus tard en cette saison de l'automne, à cause de l'approche de l'hiver; ces deux différens tems étant profitables en ce que si l'un ne rencontre pas bien, l'autre réussira, ne se voyant presque jamais les deux manquer dans la même année.

Voilà le tems de semer les oignons; celui de les planter n'est pas restraint à un certain terme. Dans les pays méridionaux, tout ce qu'on met au jardin vient promptement, mais pas toujours bien, plusieurs plantes se perdant par trop de hâtiveté, tels que les oignons, choux, raiforts, qui montent trop vîte en tige pour faire graine; c'est pourquoi on s'avance plus à Lyon pour planter les oignons qu'à Avignon et à Nîmes, comme aussi à plusieurs autres choses; ainsi il est nécessaire que le jardinier soit instruit de la faculté de son climat, pour s'y assujettir, vu que c'est un des principaux articles de sa maîtrise, et faute de le bien entendre, il travaillera sans certitude et à l'aventure. Depuis le commencement d'octobre, jusqu'à la fin de janvier (les froidures n'empêchant

pas, et sous la distinction des climats, selon les lieux), il est bon de planter les oignons dans la pleine lune ou dans le décours, en les arrachant doucement à cet effet du lieu où ils ont été semés. La terre où on les transplantera, deux ou trois mois auparavant, aura été préparée à profit et amendée par des cultures réitérées et de bons fumiers, afin qu'elle reçoive et nourrisse les plantes, ainsi qu'il est convenable. Les oignons seront arrangés en lignes droites, non pas tant par égard pour le coup-d'œil, quoique considérable, que pour la facilité du jardinage, et encore pour le profit, car la plante qui s'égare de la droiture de la ligne, est facilement rompue par la rencontre de la bêche du jardinier, passant par-là en travaillant. Il n'est pas besoin de traiter de la façon de fourrer les oignons dans terre, si ce doit être par rayons ouverts ou à la fiche ou fuseau, en perçant la terre par-dessus, après l'avoir appropriée, chacun ayant sa manière. Prévoyant l'injure des froidures, on mêlera avec la terre tant de bon fumier qu'il surmontera cette importunité, et le fonds ainsi échauffé, les oignons y seront bien à leur aise, en jettant aussi par-dessus quelques grosses

grosses pailles ou feuillards, pour les garantir entièrement de la violence du mauvais tems. Au mois de mars, ces oignons commencent à être bons à manger, et de-là jusqu'à la fin de juin, tems où ils ont atteint leur parfaite maturité, ils sont recueillis pour être conservés le reste de l'année. Toutes sortes d'oignons desirent la bonne culture et l'arrosement opportun, traitement qu'il ne leur faut pas épargner, si on desire en tirer satisfaction.

Dans la vieille lune de janvier, sous le calme de quelque beau jour, en terre doucement préparée, nous semerons de rechef de la graine d'oignons, pour les planter vers le mois d'avril ou celui de mai, pour croître en été, afin de les recueillir au mois d'août ou au commencement de septembre.

Les ciboules participent de l'oignon et du porreau, ayant de l'un la forme, et de l'autre la saveur, ce qui nous fera dire d'eux, qu'ils dégénèrent des oignons, plutôt que d'être une espèce de porreau : ils s'élèvent et s'entretiennent dans le même lieu et de la même manière que les oignons. Pendant l'hiver on les mange crus ou cuits, dans différentes nourritures, en les arrachant du jardin à

mesure qu'on en a besoin. Les oignons qui, par leur largeur et foiblesse, n'auront pu grossir ni murir comme les autres, seront replantés dans un coin du jardin, séparés des bons, où on les prendra pendant l'hiver, pour servir de ciboules : de cette manière, rien ne se perd au ménage.

Les porreaux se sèment dans le même terroir que les oignons, mais non dans le même tems, car c'est après les grandes froidures, et non la lune étant nouvelle, qu'on met leur graine en terre. Leur plus propre saison est au commencement de février, vers la Sainte - Agathe, suivant l'observation des jardiniers. On sarclera soigneusement les jeunes porreaux, afin que les mauvaises herbes ne les oppriment pas; ils craignent aussi la sécheresse, ce qui leur fait desirer l'opportun arrosement, et quelquefois d'être traités avec du fumier subtil, qu'on leur jette par-dessus pour leur donner de la force. Ils demeureront dans le lieu de semence, jusqu'à la mi-juin, d'où vous les retirerez pour les mettre en planches, afin d'y achever leur service ; ceci se fera dans le croissant de la lune, comme pour le semer, leur ayant auparavant rogné les bouts de l'herbe

et des racines. On les recourbe dans terre, en les plantant, ensuite au bout de quelques mois, comme si on vouloit les replanter, le rayon étant rouvert, on les y enfonce plus profondément qu'auparavant, à la manière du provignement, afin que beaucoup de leurs racines blanchissent, où consiste leur valeur, se faisant par ce moyen un demi-pied de blanc et davantage. Les porreaux se maintiennent avec un entretien modéré; il faut seulement prendre garde que les mauvaises herbes ne se fourrent parmi eux, ce qu'on empêchera par quelqu'œuvre de bêche, et qu'ils n'endurent pas la soif pendant l'été: moyennant ces choses, dans peu de tems ils deviendront bons à manger, et fourniront de la nourriture pendant toute l'année, automne, hiver et printems, jusqu'à ce que la sève du renouveau les rende inutiles pour la nourriture. Il y a encore du remède à cela pour les faire servir à la table du gros ménage, c'est de les découvrir profondément, comme si on vouloit entièrement les arracher, et ensuite de les recourber dans la fosse, et recouvrir de terre, jusqu'à la cime de la feuille; par cet embarras, ils sont arrêtés de reproduire, sans faire semblant

de rebourgeonner, et se laissent cependant manger, jusqu'à ce que, pressé par le tems, ils montent en tige.

Les porreaux demeurent en terre dix-huit ou dix-neuf mois, en comptant depuis qu'on y jette la semence, jusqu'à ce qu'on l'en retire, ce qu'ils font sur la fin du second été, non auparavant. Ainsi se passe ce long terme, depuis la semence, qui se fait au commencement de février, jusqu'à la récolte de la graine, qui arrive au mois d'août, l'année d'après.

Les aulx se sèment pendant tout l'hiver, la terre n'étant ni gelée, ni trop humide; mais plus profitablement en automne que plus tard, la vraie saison étant celle des fromens. Dans certains endroits de la France, de l'Italie et du Piémont, on observe la lune nouvelle, pour faire grossir les aulx, contre l'usage de la plupart des jardiniers du Languedoc et de la Gascogne, d'où vient l'abondance de cette plante, qui, à cet effet, choisissent la vieille, s'imaginant que leur peine est perdue s'ils manquent en cela. Cependant, par ma propre expérience, je sais que les aulx deviennent bons, étant semés dans le croissant, pourvu que la terre

soit bien préparée, l'ayant ainsi fait pratiquer par nécessité ; par cette adresse, on prendra plus soigneusement garde au fonds qu'à l'état de la lune, ce que j'appelle en cet endroit semer, quelques-uns disent planter, mais improprement, vu que rien ne se plante qui ne ressorte de terre par scions, ou plant enraciné. Ainsi, que tous grains, pepins, noyaux et fruits, quoique gros, soient donc semés, puisqu'en les mettant en terre pour race, aucune partie n'en ressort.

Le choix de la semence est l'article le plus nécessaire de ce ménage : une tête d'ail se divise en plusieurs gousses, et chaque gousse refait une tête, par le bienfait de la génération ; c'est-à-dire, il vient une tête d'une gousse d'ail, petite ou grande, selon le corps de la gousse. Ainsi, on pourvoira soigneusement à cette semence, afin d'en tirer satisfaction : vous emploierez les plus grosses têtes d'ail que vous pourrez recouvrer, et seulement les gousses qui croissent à l'entour de la tête, étant vues en dehors, en destinant les mêmes du dedans pour être mangées ; ou si vous les laissez croître, elles tiendront rang entre les petits aulx, distinguant ainsi vos semences.

La terre ne peut porter des aulx, des oignons ou des porreaux, deux années de suite, ces plantes haïssant de se succéder à elles-mêmes les unes aux autres, à cause de leur mauvaise odeur, dont elles infectent le fonds avec beaucoup de perte pour les aulx, les oignons ou les porreaux, qui s'entre-succèdent l'un à l'autre. On pourra bien y loger les choux - cabus et autres, destinés pour l'hiver, qui ne souffrent pas de l'odeur forte de ces plantes, et les aulx, après les fèves, les pois, les melons, courges, choux-cabus primerains et autres matières douces, ou pour le mieux, en terre neuve et reposée. La terre sera très-bien préparée par une bonne culture, et engraissée avec de vigoureux fumiers, afin que devenue douce, elle reçoive et fasse pousser vigoureusement la semence; les gousses seront mises dans terre séparément, la pointe en haut, couverte de deux doigts, éloignées l'une de l'autre de trois, et arrangées en ligne droite d'égale distance d'un pied, peu davantage, afin de pouvoir à l'aise cultiver les aulx.

Depuis leur ensemencement jusqu'au mois de mars, il ne faut faire aucune dépense pour eux; mais aussi quand le printems est

venu, il ne faut pas leur épargner la culture, sans quoi vous ne pourriez beaucoup espérer de cette plante, qui ne souffre le voisinage des autres qu'avec une perte apparente; et les jardiniers qui, par dessus les aulx, jettent confusément de la graine d'épinards (qu'en Languedoc ils appellent espousca), sont dans l'erreur; car en croyant ménager, ils ne font pas attention que les épinards croissent au préjudice des aulx. Il faut leur donner un léger labour, quatre ou cinq fois avant leur maturité (c'est-à-dire les serfouir, en parlant en termes de l'art), et les arroser en tems sec, pour les rendre entièrement bons. La vermine fait quelquefois du dégât aux aulx, quand elle s'engendre dans leurs tuyaux; il n'y a d'autre remède à ce mal, que de rechercher soigneusement ces insectes, pour en détruire la race; mais il faut y mettre la main de bonne heure, avant que la guérison en soit désespérée. Les aulx demeurent en terre autant que les fromens, ayant de commun avec eux la semence et la récolte. C'est environ vers la mi-juin, en pays approchant la chaleur, qu'ils atteignent à leur parfaite maturité, ce qui se reconnoît quand leurs feuilles se fanent. Quelques-uns l'avancent

par artifice, en tordant, liant, foulant aux pieds leurs rameaux ; mais cette contrainte précipitée ne leur est pas salutaire, et les empêche de mûrir à leur aise, ce qui les rend plus minces et de garde douteuse, que si avec patience on laissoit opérer la nature.

Ainsi, les aulx sont communément gouvernés, dans les lieux où pour vendre on en fait une grande quantité. Il me semble qu'il n'est pas facile d'y ajouter un autre soin pour rabattre de leur odeur violente, ceci dépendant directement du fonds ; on ne doit pas non plus beaucoup se mettre en peine sur cela, puisque la valeur des aulx consiste dans leur force. On remarque bien que ceux qu'on aura bien arrosés auront l'odeur moins incommode que les autres qui n'auront reçu d'autre eau que celle de la pluie. Quand on les aura tirés de terre, on les mettra aussitôt au soleil, pour les rendre de bonne garde ; car si on ne leur ôtoit l'humeur surabondante, dans peu ils pourriroient au grenier. Il y en a qui les arrangent en petits faisseaux, qu'ils appellent *rés*, chacun de deux douzaines, enchaînés en deux branches, par le moyen de leur feuillage, que l'on entre-lie ensemble, étant encore

tendre ; d'autres les dépouillent entièrement de leurs rameaux, et exposent ensuite à l'air leurs têtes nues, d'où étant retirées au bout de quelques jours, ils les mettent reposer sur des planchers, pour achever d'y sécher.

Celui qui desire avoir de gros aulx, doit se servir de grosse semence, par une conséquence nécessaire, l'un suivant l'autre. J'ai trouvé ce secret par accident, qui rédigé en art, est aujourd'hui reçu et pratiqué par les plus habiles jardiniers : les aulx mis dans terre après l'hiver, ne font point de gousses, et demeurent ronds, comme des ciboules, faute de tems, n'en ayant pas assez pour se former en gousses ; car pressés par la chaleur de la saison, ils sont aussitôt mûrs que les primerains. Ces aulx ainsi arrondis, font la semence nécessaire en cet endroit, qui, employée en automne, produit l'effet que vous desirez ; c'est-à-dire, des aulx extraordinairement gros, et en gousses comme les autres. Mais vous les rendrez encore de grandeur presque monstrueuse, si, comme par l'alambic, vous repassez dans terre trois ou quatre fois cette même semence ainsi arrondie, pour que la valeur en soit augmentée

avec l'augmentation du corps. On y procède ainsi : Au mois de mars, on met en terre les aulx arrondis comme dessus, d'où on les retire au mois de juin, étant mûrs, grossis et non en gousses; ensuite, deux ou trois années de suite le même moyen est réitéré; c'est-à-dire, les mêmes aulx sont remis en terre dans ladite saison, en chacune s'augmentant de quelque chose; et enfin, quand ils sont devenus gros comme des oignons, sans être nullement en gousses, par les raisons susdites, il arrive que cette semence ménagée de cette manière, rend des aulx très-gros, cette grosseur se manifestant par la feuille, à l'honneur du jardin, qui n'est pas moindre que celle du glayeul ou du roseau. Dans cet enterrement réitéré, quelqu'ail se perd toujours, de pourriture ou par autre événement; mais pour cela, il ne faut pas se priver de cet agrément. Le point de mettre ces aulx en terre est dans la pleine lune, puisque l'expérience ne fait pas croire que la nouvelle est bonne en ce ménage.

CHAPITRE V.

Des feuilles du Jardin potager d'hiver.

LA laitue se sème en même tems et en même lieu que l'oignon ; ainsi, au mois d'août ou de septembre, la lune étant pleine ou en décours, on logera cette semence en terre douce, déliée, et suffisamment fumée ; qui, craignant les froidures comme l'oignon, est tenue comme lui couverte pendant l'hiver. La laitue est ainsi appelée, à cause du lait qu'elle rend du tronc en la coupant. On remarque trois ou quatre espèces de laitues, plus grosses, plus vertes, plus blanches et plus pommées les unes que les autres. Les plus estimées, sont celles qui sont les plus blanches et les mieux pommées, pour les salades et potages ; aussi sont-elles les plus difficiles à élever, comme étant les plus délicates ; les grosses vertes demeurant propres, pour que leur tronc soit confit, et leur feuillage pour servir au ménage, résistant par sa grossièreté assez facilement aux injures de l'hiver.

On plantera des laitues vers le commencement de novembre, pour en manger quelque peu dans l'hiver, en pays tempéré, le tems n'ayant pas été extraordinairement rigoureux; mais en plus grande quantité au printems, pour lequel elles sont principalement destinées. Pour planter les laitues, on choisira le décours de la lune, par la considération du pommer, se resserrant mieux quand elles sont mises en terre, plus on est près de la pleine lune. On observera aussi en cette action, le tems; il faut qu'il soit calme, un peu humide, l'attendant tel pour les arracher du lieu de semences et les transplanter, car en tems venteux et sec, elles ne reprendroient pas; aussitôt les laitues arrachées, elles seront mises en terre, sans séjourner, de peur de l'évent, à quatre doigts de profondeur, leur ayant au préalable rogné le bout des racines. On mettra du bon fumier près des racines, tant pour amender la terre que pour corriger la froidure de la saison; elles résistent quelquefois au froid, pour peu qu'on les en garantisse, quand ce ne seroit qu'en jettant par-dessus des feuillards de chêne ou de noyer; elles veulent être souvent labourées, pour débarrasser

autour des pieds toutes les herbes qui y croissent et qui nuisent à l'avancement. Ne vous mettez pas en peine d'arroser vos laitues pendant l'hiver, la terre seulement en sera ramollie avec un peu d'eau, s'il arrive que par trop de sécheresse, elle soit réduite en poussière, en l'arrosant doucement par-dessus, et en lui donnant un léger labour; mais ce sera en beau jour, et fort rarement, de peur d'attirer les froidures sur les racines de laitues. On choisit encore l'heure de midi pour cet arrosement, pour mieux éviter la fraîcheur de la nuit, cette partie du jour en étant la plus éloignée; quelques-uns aidant les laitues à pommer, les couvrent pour leurs sept ou huit derniers jours, avec des pots de terre, en en mettant un à chacune, par presse et occupation d'air, pour les contraindre à se resserrer et blanchir. La graine des laitues étant entièrement bonne, et le pays agréable à cette plante, il n'est pas besoin de se donner aucune de ces peines, mais laisser faire à la nature qui, sans autre art que l'ordinaire, en viendra très-bien à bout.

C'est le bon tems de semer des épinards pour en manger pendant l'hiver et le prin-

tems, dans le croissant de la lune du mois d'août ou de septembre. Ils sont ainsi appelés à cause de leur graine, qui est épineuse, quoiqu'il y en ait de ronde sans piquants, et des deux, mâles et femelles. L'épinard mâle, seul, produit la graine; la femelle demeurant stérile, sans faire de semence; ils desirent la terre fort subtile et bien fumée, d'être tenus proprement par la sarclure, et arrosés à propos. Pour cueillir les épinards, il faut s'abstenir de les arracher, mais les tondre avec un couteau bien tranchant, en les fauchant d'un côté, comme une prairie, alors ils rejettent l'herbe que l'on trouve toujours très-tendre.

Les échalottes semblent être une espèce d'aulx, étant de même saveur et odeur, ils ont aussi quelque chose de l'oignon, de sorte qu'on peut dire qu'ils participent de l'une et de l'autre plante, tenant le milieu entre l'ail et l'oignon; leur tête est fort petite, et se divise en petites gousses; leur feuillage est subtil et rond, et sort sur terre par petits toupets, chacun de six ou sept feuilles ensemble, belles et verdoyantes tout l'hiver et le reste de l'année. C'est des feuilles qu'on tire le principal avantage des échalottes, en

les mangeant crues en salade, et cuites en plusieurs mets où elles donnent bon goût, et elles portent aussi le nom d'appétit. A Castres, on les nomme *escurs;* on les met en terre dans l'automne, la lune étant nouvelle; on les loge par plant enraciné, comme les porreaux, cependant assez au large pour leur donner le moyen de multiplier, comme c'est leur naturel de s'augmenter en nombre; elles desirent la terre subtile, légère, vigoureuse et fumée; être sarclées, pour les garantir d'un voisinage incommode, quelquefois arrosées, pour les préserver de la sécheresse de l'été; être labourées au besoin; moyennant ce traitement, les échalottes demeureront en bon état un an, au bout duquel il faudra les remuer, même sans tant attendre dans six ou sept mois, si bon vous semble, le tems le permettant. On tond l'herbe des échalottes comme celle des épinards, pour l'usage; on se sert aussi des racines dans l'appareil des viandes, que l'on arrache au besoin de terre sans autre mystère.

Pour avoir des choux pommés primerains, il faut en semer la graine depuis le commencement de septembre, jusqu'à la fin d'octobre, en décours de lune, le plus près de

sa plénitude qu'on pourra. C'est une semence assez difficile à recouvrer en Languedoc et en Provence, et les jardiniers la font apporter de Tortose, en Espagne, et de Savone, ne faisant pas grand cas de celle qui croît dans leurs jardins ; ils en tirent aussi de Briançon, mais les choux en sont plus petits que des autres lieux : ces choux sont familiers presque par toutes les provinces de ce royaume. Par-dessus toutes les autres, l'Ile-de-France en produit des plus gros, vers Aubervilliers, près de Saint-Denis, dont la semence se trouve très-bonne en Languedoc, comme je l'ai éprouvé. Cette semence passera gaîment l'hiver, pourvu qu'on la loge en terre subtile, bien engraissée, à l'abri de la bise, exposée à l'aspect du midi, et qu'on lui pare les gelées avec quelque légère couverture. Au mois de décembre ou de janvier, dans le calme de quelque beau jour, on transplantera les choux provenant de cette semence, assez profondément, en terre bien bêchée et amendée avec du fumier gras, dans un lieu au soleil; et s'il est besoin, par la longueur et le renforcement des froidures, on les couvrira légèrement, en les sauvant ainsi du mauvais tems; ensuite on les labourera

rera soigneusement et avantageusement, pour les solliciter à s'accroître, et dans le mois de mai, ils parviendront en parfaite grandeur. De ces choux-pommes primerains et avancés, on ne se sert pas par-tout sans différence, par la difficulté de les élever, qui est plus grande, plus le pays est chaud, contre les plus communs événemens, comme il a été dit; d'où il arrive que les jardiniers d'Avignon et de Nîmes ne font pas grand cas de ces choux avancés. En pays chaud, les choux-pommes sortent aisément de l'hiver, mais ne passent pas au-delà; ils se perdent en montant en graine à la première chaleur du printems. Dans un pays tempéré, ils ne sont pas si pressés à monter en tige, le tems les attendant à l'aise pour les avancer et mûrir; jeunes, ayant en sûreté passé l'hiver, quoique rigoureux, par le moyen des couvertures sous lesquelles ils auront séjourné pendant le mauvais tems. Malgré ces difficultés, notre jardinier ne laissera pas néanmoins d'élever de cette espèce de choux avancés, ou pour le moins de l'essayer, afin qu'il ne manque rien dans son jardin que sa terre et son climat puissent souffrir. Quand la tige de ces choux monte trop haut, ou

la retient en la rognant avec l'ongle, par ce moyen, on contraint le chou à se resserrer en pomme.

CHAPITRE VI.

Des fruits du Jardin potager d'hiver.

On élève des artichauts par semence, par plant enraciné, mais avec plus d'avantage en plantant, qu'en semant, la semence n'étant employée qu'au défaut de plant chevelu, pris au pied des vieux artichauts. On ne peut pas espérer du fruit de la semence, avant un an ; et cette tardivité la met après la plante, Si, par nécessité, on sème l'artichaut, ce sera en terre déliée, bien fumée, dans un lieu exposé au soleil, en septembre ou octobre, à la charge de tenir couverts les nouveaux rejettons qui en sortiront, pour les garantir de la rigueur de l'hiver. Dans la primevère, et jusqu'au mois de mai, on peut bien aussi ensemencer de la graine, toujours dans le décours de la lune ; et de même, en ce point, il veut être planté. Ainsi, pour jouir promptement du plaisir d'avoir

des artichauts, ce sera par rejets enracinés (si nous en avons la commodité), que nous les dresserons, en les prenant des pieds des vieux artichauts. Le lieu sera choisi à l'abri de la bise, à l'aspect du midi, en bon fond, qui sera très-bien amendé avec du nouveau fumier de cheval, plutôt que d'autre, par sa chaleur, que recherche cette plante, qui ne profite pas sans une grande graisse et une bonne terre. On plante aussi, après l'hiver, des artichauts : ils sont même d'un tel naturel, qu'ils souffrent qu'on les plante tous les mois de l'année, peu exceptés, qui sont les mois trop chauds et les trop froids ; et c'est le moyen pour en avoir du fruit, presqu'en toutes saisons. Les artichauts veulent être bien cultivés, et arrosés en été, ne souffrant la soif qu'en languissant. Par ce traitement, ils abonderont en fruits, et demeureront long-temps en service, si après avoir cueilli les pommes d'un pied d'artichaut, les rejettons qui les ont portées sont coupés près de terre, ce qui contraint, par ce moyen, la plante, presque harassée par son grand port, à se remettre, par de nouveaux rejets, qu'elle reproduira plus forts qu'auparavant, pourvu que, sans délai, la coupe

suive aussitôt que le fruit est enlevé ; ce qui n'arriveroit pas en laissant endurcir ces rejettons, qui, sans profit, se faneroient d'eux-mêmes.

En retranchant les rejettons inutiles, qui se multiplient au pied de l'artichaut, cela lui procure une longue durée ; et si on les laissoit aller à volonté, ils causeroient l'abatardissement de toute la plante. On ouvre et on déchausse profondément l'artichaut, au commencement de l'hiver ; et l'on ôte tous les rejettons d'auprès de lui, afin qu'il demeure seul en terre, pour fructifier à l'aise, ce qu'il fait d'autant plus vîte, et plus abondamment, que ce traitement est plus avancé, moyennant aussi que la fosse soit remplie de fumier de cheval bon et récent, par les raisons susdites, étant choisi tel parmi les autres, en ayant soin d'y mêler de bonne et vigoureuse terre. On plante les rejettons tirés de-là ailleurs, pour en faire de nouveaux plants d'artichauts, où on les met blanchir à la manière des cardes, comme il sera montré, car tout s'emploie en ce ménage. Voici de quelle manière on préservera du froid les racines de l'artichaut, selon que sa chaleur naturelle le requiert. On conservera aussi ses

feuilles par le fumier, à l'avantage du fruit à venir, que, sans ce soin, on attendroit en vain au printemps, les gelées, à leurs première venue, emportant tout ce qu'elles peuvent atteindre. On dressera donc un rempart du côté de la bise, à l'abri de laquelle l'artichaut étant à couvert, passera gaîment le mauvais temps. Il sera composé de fumier seul, mais grossier et à moitié pourri, et la chaleur fera ce qu'on desire en cet endroit. Le moins que l'on peut tenir ces plantes enfermées est le meilleur, parce que ces embarras leur nuisent quelquefois; c'est pourquoi on environne ce fumier le plus tard que l'on peut, et seulement dans la nécessité, afin que, par le prompt retour du beau temps, elles soient promptement remises en liberté. A cette occasion, on choisit le 15 de décembre, un peu plutôt, ou un peu plus tard, selon le pays, comme étant la veille des grandes froidures, dont on garantit, par ce soin, les artichauts pendant l'hiver, pour fructifier à la primevère.

Les piquerons de la carde ne pouvant se perdre, manifestent clairement que c'est une espèce de fruit séparé, et non l'artichaut sauvage, comme quelques-uns le pensent. Car,

comme on voit les pommiers, poiriers, pruniers, et autres arbres sauvages, qui, par une bonne culture, deviennent moins sauvages, la carde, de quelque manière qu'on la cultive, demeure toujours en son état, garnie de piquerons forts et aigus, ayant néanmoins du rapport en forme, couleur de feuille et de fruit, et ayant ensemble l'entretien commun. On blanchit l'une et l'autre plante par artifice, leurs côtes devenant mangeables. Mais comme en cette utilité, la carde surpasse l'artichaut, au contraire, la pomme de l'artichaut excelle en bonté, autant celle de la carde, qu'il y a de différence entre les fruits bâtards et légitimes. Il ne faut aussi en espérer rien de plus que la côte; car le peu de fruit qui en provient n'est d'aucune valeur; sa pomme sèche, ridée et piquante, montre qu'on ne doit en faire aucun cas pour manger. Ainsi, tout ce qu'on cherche de bon, dans cette plante, sont ses côtes et ses feuilles, où il y a de quoi se satisfaire; car, apprêtées comme il convient, elles tiennent le rang parmi les meilleures plantes du jardin, et même surpassent en valeur plusieurs de ses fruits, parmi lesquels on compte cette plante avec raison.

On édifie la carde ou le cardon par graine, en la semant au printemps, en terre bien préparée ; cependant, avec distinction des lieux, étant plus nécessaire de s'avancer, que plus le climat est froid, par les raisons ci-devant représentées. A Lyon, vrai pays des cardes, le temps en est vers la Saint-George, en avril. Dans le bas Languedoc, il faut retarder jusque bien en avant dans le mois de mai, de peur de perdre la plante, qui pousse trop vîte, en montant en tige, pour faire graine. Il ne faut pas regarder à l'état de la lune, car, dans quelque point qu'elle soit, les cardons sortent toujours beaux. Il est bien vrai qu'étant semés dans le croissant, ils produisent quelque peu plus de rameaux que dans le décours, mais c'est à la ruine de leurs côtes, qui en demeurent minces. Par ces considérations, ce sera seulement en beau temps, et à la bonne disposition de la terre, qu'on s'arrêtera, sans autre recherche. Il ne faut pas non plus se donner la peine de replanter le cardon, vu qu'il sort en parfaite grandeur et bonté, directement du lieu où on l'a ensemencé. Ainsi on le laissera finir dans cet endroit.

Et comme il est nécessaire d'une grande

place pour cette plante, par l'abondance et l'étendue de ses rameaux, qui oppriment les herbes voisines, on la sèmera au large, en lui donnant place pour s'accroître sans contrainte, jusqu'à sa grandeur naturelle. Avec ménage et économie, le jardinier la range entre ses oignons, lorsqu'il les plante, parce qu'ils croissent ensemble en culture commune. Ensuite, les oignons étant enlevés par maturité, les cardons restent seuls dans la terre, qui l'occupent entièrement par leur grandeur, et là, finalement couchés pour blanchir, en les y fourrant et sortant, sans autre dépense, la terre se trouve très-bien remuée, à l'avantage des herbes potagères, qui ensuite y sont logées. On plante quatre ou cinq rayons d'oignons; ensuite on y laisse un vuide d'un pied et demi de largeur, pour y semer les cardons en saison; ce vuide est suivi de quatre ou cinq autres rayons d'oignons, après lesquels est un autre vuide, pour les cardons, en continuant ainsi, toute la planche est disposée par cet ordre. Ces vuides sont appelés, par les jardiniers, *méans*, dans lesquels on sème la graine de cardons, à deux doigts dans terre, de trois en trois grains, l'un contre l'autre; et on pose ces

assemblages à égale distance de deux en deux pieds, en ligne droite parmi les oignons. S'il arrive que quelques-uns des premiers grains se perdent dans terre, il faudra y en resemer pour la seconde fois, même une troisième, s'il en est besoin, afin que le carreau se trouve rempli, quand ce ne seroit que pour le coup-d'œil ; et quoique les cardons, par ce moyen, sortent en différens temps, et, par conséquent, varient en grandeur, n'importe, il est beaucoup meilleur d'en voir la terre couverte, quoiqu'ils ne soient pas d'égale grandeur, que si elle en manquoit. On tire de ce défaut l'avantage d'avoir dans le jardin des cardes bonnes à manger jusqu'au mois de mai, chose qui ne s'accorderoit pas, si, les cardes étant de pareille âge, on étoit contraint de les mettre blanchir presque toutes à-la-fois, et, par conséquent, elles ne pourroient servir que bien peu de temps, ou bien ce seroit forcer ces plantes à attendre votre appétit, contre leur naturel, qui (comme toutes les autres plantes, peu exceptées) ont leur certain point et saison pour être cueillies; passé ce tems, elles s'endurcissent.

Les cardons étant demeurés seuls après la récolte des oignons, on en cultivera leur fonds

par une bonne œuvre qu'on lui donnera, pour ôter toute l'amertume que les oignons pourroient y avoir laissée, et ils acheveront de grandir, pour, en peu de temps, se rendre capables d'être blanchis; ce qui sera vers le commencement de septembre. Ceci s'entend des premiers nés, et sortis de terre, ayant gagné l'avantage par-dessus les autres, qui les suivent à leur tour. On commencera donc en ce temps-là à les coucher en terre, pour s'y blanchir et préparer par ce moyen. La plante qu'on veut blanchir, composée de trois grains ensemble, semés sans désunion, est premièrement débarrassée du superflu de ses rameaux, en coupant ses sommités à la serpe; et, du reste, on fait une botte, liée étroitement, avec des osiers, en trois différens endroits. Ensuite on creusera une petite fosse longue, étroite, profonde d'environ un pied et demi au-devant de la plante, en découvrant ses racines, et sans en arracher aucune; la botte sera couchée; on forcera seulement les racines qui empêcheront cet arrangement. On couvre la botte des rognures des rameaux, et finalement on remet sur ces rognures la terre qui est sortie de la fosse, en la pressant avec les pieds pour empêcher la carde

de s'éventer, qui, par ce moyen, se blanchira dans trois semaines ou un mois. Si l'on veut raccourcir ce terme, au lieu de rognures, on couvrira la carde avec du marc de raisins, sorti de la cuve après en avoir retiré le vin ; quelques-uns y mettent de la paille, d'autres, rien que de la terre seulement. Si le temps est pluvieux, les cardes sont en danger de pourrir dans terre par l'eau qui croupit au fond de la fosse. Pour éviter cette perte, quelques-uns arrachent entièrement les cardons, et les enterrent dans un lieu élevé, où l'eau se vuide par le bas, sans s'y arrêter, et dans les caves. Mais ils s'y préparent plus difficilement que dans le lieu où on les a semés ; au lieu que les côtes d'artichauts blanchissent par-tout où on veut les enterrer, sans craindre la transposition. Les cardons et artichauts enfermés dans des ruches d'abeilles, blanchissent très-bien, sans être arrachés ni enterrés, en posant ces ruches vuides et défoncées des deux côtés, sur les plantes, les ayant auparavant liées et bottelées comme ci-dessus ; pour le remplage, on y met du fumier mélangé avec de la terre ; et finalement la ruche est couverte pour arrêter l'eau et les vents. En pays d'abeilles, le

rucher y étant dressé, on pourra se servir de cette manière, à cause de la commodité des ruches vuides, que l'on emploiera à cet usage sans une grande perte pour le rucher, parce qu'elles se trouveront prêtes à recevoir les mouches dans leur saison, après avoir servi à ce qui est dit ci-dessus. Ces ruches ne sont pas cependant si salutaires aux abeilles qu'auparavant, par l'odeur du fumier qui y sera restée, mais on ne peut pas faire cela dans un pays où il n'y a pas de ruches, parce qu'il ne seroit pas raisonnable de se constituer en dépense pour envoyer au loin chercher des ruches, puisqu'avec peu de peine et de frais, l'on travaille en cet endroit. Il faut couvrir le dessus de la terre dans laquelle les cardes sont enfouies, avec de la paille menue, ou de la balle de bled, ce qui les préserve entièrement de l'humidité nuisible; et cela avance leur blanchîment avec succès; moyen qu'on emploiera pour conduire l'artifice d'autant plus sûrement.

On blanchit les cardes et les rameaux des artichauts de cette manière, en les fourrant dans terre en bottes, en différens temps, pour s'en servir pendant tout l'hiver, étant alors la vraie saison de les manger, comme

plante chaude. Par cette raison, on place le cardon entre les fruits du jardin d'hiver. Ils sont aussi de requête au printemps, et jusqu'à ce que l'abondance des pommes d'artichauts les remplacent.

On sème les pois d'hiver pendant l'automne, en plusieurs fois, et la lune étant toujours vieille. Quelques jardiniers les sèment trois à trois, joints ensemble, cet assemblage éloigné de quatre doigts l'un de l'autre. Ceci se fait pour économiser les appuis, qui supportent les rameaux des pois, vu qu'étant ainsi unis, ils se maintiennent assez bien d'eux-mêmes, en montant pour fructifier. On les voit cependant s'avancer avec avantage, le bois y étant ajouté, sur lequel les pieds foibles des pois s'arrêtent, fleurissent et grainent à leur aise. Dans ce cas, il suffira de mettre en terre les pois un à un, également distant de trois doigts. La terre où on les mettra sera bonne et facile à labourer, à l'abri des injures de l'hiver, arrosée au besoin. Dans cet endroit, les pois étant bien cultivés, donneront de la nourriture à manger vers Pâques, et plutôt, si le soin du jardinier intervenant les sollicite à avancer

par le renouvellement de fumiers, par une culture réitérée, et en les préservant du froid.

En même terre, même temps, et même point de lune que les pois, on loge les fèves d'hiver. Si elles sont préservées des froidures, elles donneront du fruit mangeable fort primerain, moyennant aussi qu'on les cultive avec diligence, qu'on les échauffe souvent avec des nouveaux fumiers, et qu'on les abreuve dans la nécessité. En rognant la cime des rejettons des fèves, elles fructifient abondamment; sans ce remède, elles s'amusent à faire de la ramure inutilement, même alors qu'elles sont mieux logées; car quelquefois les fèves se perdent, parce qu'elles sont trop à leur aise, et restant sans donner de fruits, elles dépensent toute leur substance à produire de l'herbe, ou des branches. De quelque nature que soient les fèves, et de quelque saison, de l'hiver ou du printemps, elles seront de cuisson facile, si, en les prenant un peu vertes, sans attendre qu'elles soient entièrement endurcies par maturité, on les cueille et arrache de terre, la lune étant nouvelle. Faute de cette observation, beaucoup

de fèves sont rejetées comme ne pouvant cuire, par la dureté de leur peau. Moyennant cette observation, le père de famille se servira utilement de toutes sortes de fèves.

CHAPITRE VII.

De la culture du Jardin potager d'été, et premièrement des Racines.

LORSQUE les rigueurs excessives de l'hiver seront passées, et que les premières douceurs du printems paroîtront, on ensemencera toutes sortes d'herbes et de légumes potagers, pour remplir les jardins d'été, ainsi appelés, parce qu'ils rendent dans cette saison leur plus grand service, quoique dès la primevère ils commencent à être utiles. Ainsi, sans tarder davantage, on mettra la main à l'œuvre, afin d'avoir des fruits les plus primerains qu'on pourra, selon le commun desir de toutes personnes.

Dans les pays plus chauds que froids, sans attendre l'issue de l'hiver, dès le mois de janvier, on commence ce ménage; dans les froids seulement, à l'entrée de mars; mais

dans les tempérés, l'entre-deux de ces termes est le vrai tems de mettre les jardins en train. Ces distinctions ne s'accordent pas généralement par-tout, à cause des diverses situations des provinces qui imposent la loi dans ce ménage, ainsi que j'ai montré, qu'il faut plus se hâter à Lyon, qu'à Avignon, pour élever certaines plantes, pays bien plus froid l'un que l'autre; par cette raison, le jardinier s'étudiera à la recherche du naturel de son ciel et de sa terre, afin que travaillant avec sûreté, il tire plus d'honneur et de profit de sa charge, que moins il les aura forcés; nous noterons aussi que comme les froidures sont contraires aux semences des jardins, de même sont les pluies, quand elles tombent violemment sur la terre nouvellement ensemencée, et la tapissent si fort, que les semences n'en peuvent lever ni sortir, et s'y étouffent par cet endurcissement. Il arrive que les bons jardiniers comptent pour rien les semailles surprises par les grosses pluies, qu'ils refont ensuite, ayant eu soin de conserver des graines en suffisance, par une certaine prévoyance acquise de loin. Cette provision sert encore pour resemer ce qui n'aura pas voulu naître, ou

étant

étant né, qui n'aura pas profité, puisqu'il arrive souvent que les semences se perdent dedans ou hors de la terre, par différentes causes, et ce seroit s'abuser que de ne pas vouloir les refaire. Ces trois mois de suite, janvier, février et mars, sont les meilleurs pour servir l'un au défaut de l'autre, à pourvoir les jardins de leurs principaux ornemens, et il arrive que quelquefois, par la longueur des froidures, on y emploie le mois d'avril. On sème aussi dans les suivans et pendant tout l'été, quelque chose au jardin, mais peu, tant parce que ce n'en est pas alors la saison, qu'à cause de l'incommodité des grandes chaleurs.

Il y a une grande partie des herbes de jardins, qui ne peuvent convenablement profiter sans être transplantées, à défaut de ce, qui restent presque sauvages; l'autre, au contraire, desire, pour perfection de bonté, de demeurer au lieu où elle aura été semée. On fera une distinction de ces plantes, pour les employer toutes selon leur naturel particulier, afin que sans confusion nos jardinages soient gouvernés à profit. Les plantes des jardins qu'on peut transplanter, sont : les oignons, les porreaux, les artichauts, les

choux de toute espèce, les laitues, les chicorées, les bettes ou poirées, tout le reste demeurant généralement dans son premier naturel, sans vouloir être changé du lieu où on l'a semé, excepté les cardons, melons, concombres, courges et semblables, qui supportent la transplantation, quoiqu'ils se trouvent mieux au lieu ou ils auront été semés, que changés dans un autre.

Les semences des jardins sont dans leur parfaite bonté au bout d'un an; passé ce tems elle perdent de leur valeur, à mesure qu'elles vieillissent; ce n'est pas cependant une règle si générale, qu'elle ne souffre quelqu'exception pour un certain petit nombre de graines, qui ne sont bonnes qu'au bout de trois ans, et d'autres qui produisent des effets divers et extravagans; comme on dit que la semence du chou vieillie produit des raves, et celle des raves, long-tems gardée, des choux, en quoi ces semences dégénèrent à la longue, non cependant que cela arrive de quatre ou cinq ans, pendant lesquels presque toutes les graines peuvent être conservées en leur première qualité. La plupart des jardiniers croient que la vieille semence de melon, n'est d'aucune valeur; et

j'ai éprouvé que gardée vingt-deux ans et plus, elle demeure encore très-bonne, ayant abondamment profité chez moi, telle, en quantité et en bonté de fruit. Sans tirer ces choses à conséquence, nous préférons néanmoins les graines récentes aux vieilles, les belles aux laides, les bien nourries aux ridées, et les pesantes aux légères.

Il est prouvé par-tout, que de changer souvent de semences est un bon secret de jardin, par un profit évident que cela y cause, en faisant très-bien fructifier ce qui en provient; car la nature se réjouit dans la mutation; il est vrai que le déchet ne se connoît pas dans cet endroit, pour les herbes menues, comme pour les grosses, qui se trouvent assez bonnes de la semence cueillie dans son lieu même, comme le persil, l'oseille, pareillement toutes sortes de salades d'hiver et autres. Mais les choux, la poirée, les laitues, desirent être souvent changés, surtout les choux-cabus, chaque année, s'il est possible; les melons et raiforts aussi. Quant aux concombres, courges, citrouilles, ils souffrent encore de demeurer quelques années dans leur propre jardin, sans grande perte; le meilleur, seroit cependant d'en

changer entièrement de semence chaque année, s'il étoit possible ; on entend très-bien cette science en Languedoc ; les jardiniers font de l'argent de leurs graines, et en achètent ailleurs, pour semer dans leurs jardins, comme vers Montpellier ; ceux de Montpellier à Narbonne ; ceux de Narbonne en prennent à Toulouse, et ceux-ci en font venir d'Espagne, au moins des graines principales, tenant de père en fils, que les semences qui montent du midi au septentrion, sont très-profitables. Nous avons même remarqué cela à propos des bleds ; c'est à quoi le père de famille s'arrêtera, si la preuve du contraire ne l'en détourne.

La manière d'ensemencer les jardins étant différente, comme j'ai dit, fait que l'on jette diversement les semences dans terre, en lignes droites, en crêtes élevées, et uniment, comme une prairie, selon les usages. On cultive avec plaisir les semences rayonnées, la terre pouvant aisément s'en remuer, sans incommoder les herbes ; mais si elles sont uniment semées, il n'y a pas d'autre moyen de les cultiver, que par la sarclure ; et quant à l'arrosement, c'est en y jettant de l'eau par dessus, ou en l'y faisant courir, à la

manière des prés, si le plan est façonné pour cela. On élévera les semences en l'une ou l'autre de ces façons, indifféremment, comme il vous plaira, en automne et au printems, pour les jardins d'hiver ou d'été; on mettra de rechef dans ce jardin d'été, des semences de jardin d'hiver, toutes sortes de semences de potager et d'herbes étant communes pour tous les jardins, sans distinction.

Revenant à l'oignon, nous lui donnerons ici une place semblable à celle que nous lui avons déjà faite dans l'autre jardin, en le logeant le premier de toutes les plantes potagères : on semera la graine d'oignon en terre déliée et bien engraissée avec du même fumier, la lune étant dans le décours, ensuite on débarrassera les oignons qui en proviendront, d'un voisinage importun, en leur donnant un léger labour, et les sarclant proprement : l'arrosement au besoin aidera beaucoup à leur accroissement, car il ne faut pas souffrir qu'ils endurent la soif. Au mois de mars ou d'avril, ils deviendront très-propres à transplanter, ce qu'on fera de la manière susdite, et l'on fera attention de ne les fourrer en terre que le moins qu'on

pourra ; on couvrira seulement la tête pour la faire grossir, ce qu'on ne pourroit espérer s'ils étoient profondément enterrés, au contraire des porreaux, comme il sera vu. Les oignons étant ainsi plantés, moyennant une bonne culture, et un arrosement requis, ils atteindront leur parfaite maturité, vers le mois d'août ou au commencement de septembre, ce que vous reconnoîtrez à leur feuillage, qui se fane et s'abat de lui-même ; alors vous les arracherez de terre, et tout aussitôt vous les bottellerez en petits faisceaux, comme les aulx, pour, en les suspendant, les faire sécher et servir de provision pendant l'année. Si les oignons tardent trop à mûrir à votre gré, vous les avancerez en leur retranchant l'eau, et en leur faisant endurer la soif, en les trépignant, et leur tordant le col ; ainsi flétris, ils deviendront promptement au point où vous les desirez. L'oignon ne sera semé, planté et cueilli, sans nécessité, que dans le décours de la lune, par égard principalement pour sa conservation, qui est plus assurée dans ce terme de lune que dans aucun autre.

Dans certains endroits où la garde des oignons est difficile, se perdant par pour-

riture, pour les conserver sainement, on les tient dans le vinaigre, en les y prenant pendant l'année, à mesure de l'usage. D'autres, après les avoir échaudés dans l'eau bouillante, ensuite séchés au soleil, les gardent sur de la paille en les y arrangeant sans se toucher l'un à l'autre. Columelle veut qu'on les tienne dans des vases, parmi une certaine sauce, composée de thym, de sariette, trois parts de vinaigre et une de saumure; mais j'estime qu'il n'est pas besoin de se donner tant de peine dans aucun endroit des provinces du royaume, la garde des oignons étant assez facile. Il y a des oignons de différentes couleurs, mais les blancs, presque par-tout, sont les plus prisés, à cause de leur douceur, qu'ils ont plus agréable que les rouges.

Pour avoir de la semence d'oignons, il faudra replanter des oignons bien choisis, sains et entiers, de l'espèce qui vous plaira le plus, et en quantité nécessaire pour votre fourniture, comme de quatre à cinq douzaines : ce sera au mois de février, la lune étant vieille, et en terre bien préparée et fumée, où moyennant une bonne culture et un arrosement opportun, ils graineront très-bien, pourvu aussi que le lieu et la qualité

du terrein leur plaisent; tous indistinctement n'étant pas propres à ce ménage particulier. Les tiges des oignons qui montent en graine s'élèvent haut, comme de trois à quatre pieds, aussi sont-ils extrêmement tourmentés par les vents, qui les ébranlent, à la ruine de la graine. On prévient ce dégât avec des paisseaux et perches, en leur faisant des barrières autour pour tenir les tiges en union, et les garantir de toute approche rude, celle-ci leur étant toujours préjudiciable.

Le plus dangereux ennemi qu'aient les jardins, est la courtillière, insecte qui ronge entre deux terres les racines des herbes, depuis la plus petite, jusqu'à la plus grande plante, les ravageant toutes, sans en épargner aucune : on l'appelle à Paris et en Languedoc *sterpi*, et *taille-sebe*, de l'oignon qu'on y nomme *sebe*, que cette bête malfaisante aime par-dessus toute autre plante, et la maltraite cruellement : cet insecte est assez gros, de couleur jaunâtre, marche avec plusieurs jambes, a le groin fourchu, avec lequel il fait ses dégâts. Quand on bêche la terre où elle se tient continuellement, on en trouve des nids façonnés en rond avec de la terre endurcie, qui ont plusieurs trous sem-

blables à ceux des abeilles : ces bêtes font là leurs œufs en grande quantité, et si on les attrape alors, il n'en faut pas davantage pour en dépeupler le jardin ; le moyen en est assez facile, car il ne faut que creuser au commencement de l'hiver, plusieurs petites fosses en différens endroits du jardin, et les remplir de fumier nouveau, où ces bêtes se retireront pour trouver la chaleur, et pour se garantir des froidures de la saison, qu'elles craignent beaucoup : ces bêtes ainsi rassemblées, vous irez les prendre à l'approche du printems, et vous trouverez les nids avec leurs œufs, et s'ils sont nouvellement éclos en nombre infini, vous vous déferez facilement de ces insectes. Il ne suffit pas d'amonceler le fumier au jardin ; car comme ces bêtes ne sortent que rarement à l'air, elles se retireront plutôt au fumier qui sera dans terre, que sur elle. Autre moyen : enterrez de grands vases de terre ou de bois, jusqu'à la gueule, effleurant le plant de la terre, et mettez-y de l'eau au fond, dans lesquels ces bêtes malfaisantes iront boire la nuit, et s'y précipiteront sans en pouvoir ressortir, pourvu que le vase ne soit pas rempli d'eau. Mais par-dessus tout

autre remède, celui-ci est le plus efficace: semez au jardin du chanvre, dont vous recueillerez le rapport en saison, laissant au fonds sa naturelle odeur qui est forte, et si contraire aux sterpis, qu'elle les bannit du jardin pour quelques années. Pour commodément employer ce remède, on fera trois ou quatre portions égales du jardin, afin d'en faire servir une en chenevière, et par ce moyen, sans incommodité, le jardin se maintiendra en bon état.

Les porreaux suivent de près les oignons, mais avec l'observation de la lune; car soit dedans ou près de l'hiver, c'est toujours dans le croissant qu'il faut les semer, et ensuite les planter. On les met en terre profondément, pour les empêcher de grossir en tête, et afin de les faire allonger en col, et ils blanchissent tout d'une venue. Ce n'est pas en droite ligne qu'on les met, mais en les couchant à demi, et chargés de terre, ils se façonnent à volonté, en les cultivant comme il appartient, ainsi qu'il a été montré.

La cueillette des porreaux est journalière, c'est-à-dire de jour à autre, on en arrache pendant l'année à mesure de l'usage. Quant au moyen d'en avoir de la graine, l'ordre

est semblable à celui des oignons; car il faut les environner soigneusement avec des perches, pour les préserver de se briser, en s'entre-heurtant par la violence des vents, dont ils sont fort tourmentés, à cause de la hauteur de leur tige : ils diffèrent en ceci des oignons, qu'il n'est pas besoin de les replanter pour faire graine; mais il est à votre volonté de les laisser achever au même lieu où ils auront premièrement été plantés, ou de les changer, si bon vous semble.

Toute la sympathie qui existe entre les raiforts, raves et navets, provient de ce que leur valeur commune consiste en racines; ayant au reste leur propriété distincte, et chacun leur goût et leur forme particuliers. Par ce mot rave, on entend la rave commune et le raifort; cette dénomination confondant ces deux racines. *Raphanus*, en latin, est ce qu'en françois l'on appele raifort et ravanel, particulièrement à Paris, rave-douce; *rapum*, la rave; *napi*, les navets. Nous nous arrêterons à ces termes : ces trois racines desirent la terre légère, cependant vigoureuse; plus sablonneuse qu'argilleuse, amendée de menu fien quelques mois avant qu'on y jette leur semence, pour y pousser

plus facilement. Si le fonds est trop argilleux, on le corrigera avec du sablon, principalement celui qui est destiné pour les raiforts, vu qu'ils entrent plus profondément dans terre que les raves et les navets, et même il est nécessaire de si bien rompre et cultiver le lieu, qu'aucune dureté ne s'oppose au passage de cette racine. Le raifort desire d'être souvent arrosé et cultivé, afin que sans sentir aucunement la soif, ni l'importunité du voisinage d'aucune autre plante, bonne ou mauvaise, provenant de la négligence du jardinier, il puisse promptement s'accroître, ce qu'il fera en peu de semaines, moyennant ce traitement. On fera attention à ceci pour les arrosemens des jardins : toutes plantes qui ont besoin d'eau seront arrosées sur le midi, le jour étant frais, et le matin et le soir, étant chaud ; afin que la chaleur du soleil venant à propos, tempère la fraîcheur de l'eau, à l'avantage de la plante.

Dans le décours de la lune, lorsqu'elle est près de finir, on sème les graines de raifort une à une ; de trois à quatre doigts de distance l'une de l'autre, et de trois en profondeur. C'est le temps depuis le commencement d'avril jusqu'à la fin d'août, pour en semer

à toutes les lunes ; et pendant six mois on aura toujours de nouveaux et tendres raiforts. Avant le mois d'avril, les raiforts viennent à bien avec difficulté, parce qu'ils épient presqu'aussitôt qu'ils sont sortis de terre, montant en tige pour faire graine à l'approche de la primevère. Si on desire avoir des raiforts en cette saison avancée, l'on se satisfera par artifice, mais ce sera en y mettant la main avant l'hiver. On fera, à l'abri de la bise, une fosse aussi large et aussi longue qu'on voudra, profonde de trois pieds pour le moins. Au fond de la fosse, on mettra du fumier récent de cheval, un bon bied et demi; ensuite on remplira le restant de la fosse de terre subtile et amendée avec du fumier vieux et bien pourri : enfin là-dessus, au mois de novembre, la lune étant en décours, on sèmera la graine de raifort, en l'arrosant un peu au commencement. Là, les raiforts pousseront, à cause du fumier qui en échauffera la terre ; mais, par la froidure de l'air, ils n'avanceront pas beaucoup, comme aussi il n'en est pas besoin, mais seulement pour se conserver jusqu'au premier beau temps, afin d'achever de croître : et afin qu'ils ne se perdent pas en chemin, il faudra les te-

nir couverts pendant l'hiver, à la manière déjà dite, et alors leur donner un léger labour, quand les herbes repulluleront dans la terre, et arroser, l'hiver étant passé, à toutes les fois qu'on s'appercevra qu'ils en auront besoin, sans souffrir de leur laisser endurer la soif. Pour empêcher les raiforts de monter en tige, et par conséquent de se perdre, comme à cela ils sont sujets au commencement du printemps, quelques-uns les transplantent, dès aussitôt qu'ils sont nés et sortis de terre, si petits qu'ils soient, moyennant qu'on puisse les tenir entre les mains, ce qui les détourne de germer pour faire graine. Par ce moyen on a des raiforts primerains, sans leur faire passer l'hiver. Mais tous les airs ne favorisant pas l'entreprise, on se servira seulement de cette adresse, là où l'expérience l'aura autorisée. C'est une peine mal employée de transplanter indifféremment tous les raiforts dans leur première jeunesse, puisque sans elle, ils viennent en perfection de bonté par la seule semence. On réservera cela pour les seuls raiforts dont la bonté en fait desirer la conservation de la race, que pour faire grainer, l'on replante sur la fin de septembre, en les laissant en terre tout l'hiver, et jus-

qu'à la fin du printemps, rendant alors la graine mûre. Pour les préserver de ne pas se perdre par les froids, il faudra les loger dans une terre à l'abri de la bise ; et, s'il est besoin, on y ajoutera dessus quelque légére couverture, pour les garantir des gelées. Les raiforts tardifs, surpris de l'hiver, gèlent communément dans terre ; c'est pourquoi on les en tire avant l'arrivée du mauvais tems, pour les conserver dans des caves sèches parmi du sablon, où on les prend pendant l'hiver ; mais la grossièreté de cette racine fait que ces raiforts son réservés pour le commun du ménage.

Les raiforts souffrent toutes sortes d'air, quoique froid ; mais c'est sur la fin de l'été, comme on voit plus souvent des raiforts d'une étonnante grandeur en Allemagne et en Suisse, qu'en Languedoc et en Provence. Pline a remarqué cela de son temps, car il dit qu'il croît en Allemagne des raiforts de la grandeur d'un petit enfant, ce qui provient de la froidure du climat, propre à cette plante.

La rave se distingue en différentes espèces, dont les unes ont la racine entièrement ronde, les autres plate ou en ovale. Nulle ne ressemble au raifort, ni en forme, ni en saveur. Le

raifort ne se mange communément que cru ; au contraire, la rave, que cuite, excepté dans le Limosin, l'Auvergne, la Savoie, et en peu d'autres endroits, où les pauvres gens s'en nourrissent, en les mangeant crues comme des pommes. Outre la nourriture des personnes, les raves servent beaucoup à engraisser les bœufs, les vaches et autre bétail, selon l'usage des Limosins, des Auvergnats et Savoyards, par l'abondance des raves qu'ils récoltent, employant à cela racines et feuilles. On sème les raves en différens tems de l'année, non pas cependant plutôt que sur la fin de mai, ou au commencement de juin, pour en avoir des primeraines, en les mettant dans terre en même-tems que les millets, pour éviter les frais. Mais de ces raves avancées ainsi, il ne s'en fait pas une grande quantité, et seulement quelque peu pour en passer la fantaisie, parce qu'elles naissent difficilement ; et, étant nées, elles s'endurcissent aisément dans les grandes chaleurs de l'été. Au mois de juillet et d'août, est le véritable point pour les semer ; ce sera sur une terre bien déliée par un labourage réitéré, engraissé de longue main avec abondance de bon fumier, qu'on logera la graine de raves, la lune

lune étant dans le décours, avec cette observation, qu'il faut que le fond ait été humecté par une pluie précédente, de peur de la perdre par la sécheresse, ennemi principal de cette graine. On couvrira cette semence au soc, à la herse, au rateau, ou avec tel autre instrument qu'on voudra, environ de deux doigts de terre, pour qu'elle naisse plus facilement que si elle se trouvoit plus chargée. Les raves étant sorties et levées de terre, on les sarclera aussitôt, afin qu'en ôtant les herbes, elles demeurent en pleine liberté. Si elles naissent trop rarement, la plupart de la semence s'étant perdue en terre, il faudra en resemer de nouvelle par-dessus, sans cependant ôter celle qui paroîtra, mais en remuant un peu le vuide, comme en égratignant, avec quelpetit ferrement, et couvrir ce que de rechef vous y aurez mis : et pourvu que cela soit fait à tems, sans attendre trop, et qu'il y ait un peu de pluie, ne doutez pas que vos ravières ne se trouvent très-bien remplies. Après cela, il n'est pas besoin de prendre d'autre peine pour la ravière, que de la tenir bien close, afin qu'aucun bétail n'y entre, particulièrement les pourceaux, de peur de faire du dégât aux raves, en les fouillant avec le

groin de grande affection. Par ce moyen, vous vous trouverez en peu de tems bien accommodé de raves. Mais, pour que la provision vous demeure tout l'hiver, vous ferez arracher vos raves à l'entrée des froidures ; et après leur avoir ôté l'herbe, vous les enfermerez dans une cave sèche parmi du sablon : car en les laissant dans terre à l'air, elles s'y geleroient à la survenue des glaces de l'hiver, comme j'ai dit des raiforts.

Les naveaux et navets ont de commun avec les raves l'usage dans le potager, et la nourriture du bétail, et ne tiennent des raiforts que ce qui en a été dit. Les naveaux sont plus grands que les navets ; leur bonté commune surpassant de beaucoup celle des raves. Il y a plusieurs sortes de l'un et de l'autre, que l'on distingue par leurs qualités différentes. On en voit de grands, de petits, de blancs, de noirs, de gris, de jaunes ; et de tous, il s'en trouve de bons et de délicats, parmi lesquels, communément, les petits et noirs sont les plus prisés. Ces différences viennent principalement des races et espèces, et ensuite de la propriété et faculté du fond et de l'air, très-apparentes en cette sorte de plante, à quoi on avisera soigneusement, afin de se

pourvoir de bonne graine, et de la loger en lieu convenable. Le temps de semer les naveaux, et la façon, sont les mêmes des raves: avec cette commune observation, qu'il faut les jeter en terre fort rarement, à cause de la petitesse de leur semence. On sarclera diligemment et soigneusement les naveaux, dans leur commencement; et on les arrosera, si la sécheresse les presse. Voilà aussi toute la culture qu'ils desirent, et d'être bien clos, afin qu'aucun bétail ne les importune. Ils ne craignent pas le froid autant que les raves, et ils passent facilement l'hiver, quoique dans terre, à la campagne. Néanmoins, on ne laisse pas d'en loger dans les caves avec du sablon, pour les conserver plus sûrement pendant les mauvais tems.

On tire de l'huile de la semence de toutes sortes de naveaux, mais plus facilement et plus abondamment d'une espèce particulière dite navette, que d'aucun autre. Le ménage de cette huile de navette est très-profitable, comme cela se pratique heureusement en plusieurs provinces de ce royaume, et voisinage, en Angleterre, en Flandres, où ils s'en servent utilement à brûler à la lampe, et à l'ouvrage de la laine; même à manger, mais c'est

pour les pauvres gens et grossiers, qui ne craignent pas son odeur un peu forte. Malgré la commodité de l'huile d'olive, il n'est pas raisonnable de se priver sciemment du service de la navette, comme on voit en Provence et en Languedoc, qu'on n'en fait aucun cas, très-souvent mal-à-propos, quand, par l'infertilité des saisons, les oliviers manquent; faute dont le prudent père de famille se corrigera, pour être toujours pourvu d'huile, au moins pour la lampe et pour la laine, le secours des oliviers et noyers n'étant pas si certain, ni si prochain que celui de la navette, qui chaque année rend de la graine, dont il se tire beaucoup d'huile, à la manière des noix, le climat s'y adonnant, à quoi se déterminera notre ménager dans peu de temps.

Il faut laisser plus long-tems en terre la navette, que les raves et les naveaux; c'est pourquoi on en sème la graine ou devant l'hiver, ou après, à la manière des blés, afin qu'à la longue, la plante ait le moyen de monter en tige, et grainer, ce qui arrive d'autant plus promptement, qu'on l'aura semée plutôt. L'effeuillage de la navette, aide beaucoup à faire grainer, c'est en ôtant les feuilles qui croissent

à la tige en bas, pour mieux et plus promptement faire monter la plante, afin que, comme arbrisseau, elle abonde en graines; et cette feuille, ôtée de jour à autre, sert en potage, étant prise encore tendre; aussi il ne faut pas la laisser endurcir. La propriété des lieux cause quelque diversité de tems pour semer cette graine, ce que l'on observera soigneusement, et ce sans une longue attente, qu'une couple d'années suffiront pour cette instruction: il faudra de même, en faisant attention à la lune, la choisir telle que l'expérience aura manifesté que sa faculté s'accommode à ce ménage.

Les panais et carottes ne diffèrent entre eux presqu'en autre chose qu'en couleur; celle de l'un étant rouge, et de l'autre, blanche. De fait, en Languedoc et ailleurs, on n'appelle pas autrement les carottes que pastenailles blanches. Ces deux noms étant confondus en plusieurs parties de ce royaume, même à Paris, où, sans distinction, l'on appelle ces racines panais et carottes. Il convient de les semer en terre labourée profondément, pour les faire devenir d'autant plus longues, que moins elles trouveront d'embarras à pénétrer avant dans terre, selon

leur naturel. Ils desirent aussi la terre bien engraissée, mais de longue main, et de vieux fumier, afin qu'étant incorporé avec la terre, avant que d'y jetter la semence, celle-ci n'en soit pas brûlée, comme cela arriveroit, si le fumier étoit nouvellement et fraîchement employé. On sèmera les panais et carottes dans la vieille lune du mois d'avril; celui de mai est aussi généralement bon. Mais comme c'est une graine assez difficile à naître, et, étant née, à profiter; attendu que les panais se mettent à faire tige et monter aussitôt qu'ils sont nés, les jardiniers font leur compte d'en semer en différens tems, pour retenir celles de meilleure espérance. Le jour de Saint-Marc, 25 avril, est reconnu pour bon à cet ensemencement, par l'observation de plusieurs jardiniers du Dauphiné, cependant aussi ridicule que vaine. Il est vrai que le tems alors s'approprie au naturel de cette racine, en retenant de la fraîcheur du passé, et se sentant déjà de la chaleur à venir, l'un et l'autre nécessaires à l'élevement des panais. La difficulté de les faire profiter est cause qu'on les sème fort dru, sans épargner la graine, dans l'intention d'en arracher le superflu; le cas arrivant que tout pousse; et

s'il s'en perd en terre, en dehors, en montant en tige, il en demeure suffisamment pour en garnir le lieu. De ceux que vous arracherez, les plus gros seront incontinent plantés dans une terre bien préparée, où moyennant une bonne culture et un arrosement opportun, ils profiteront, quoique, selon leur naturel, ils préfèrent demeurer dans les lieux où on les a semés, plutôt que d'être transplantés. Il sera bon, en semant les panais, de les mettre en même terre de raiforts, non confusément, mais par rayons distincts, l'un contre l'autre, pour croître de compagnie; et ce voisinage reviendra à l'utilité des panais, qui se trouvent bien cultivés, tant par l'arrachement des raiforts, qu'à cause de leur prématurité, l'on tire de la terre, en l'élevant profondément, y laissant seuls les panais, où, à l'aise, ils achèvent de se nourrir. Ce ménage se pratique par plusieurs bons jardiniers, qui font servir la terre à ce double usage. Cependant, le meilleur est de semer ces diverses racines séparément, qui profitent mieux seules qu'étant accompagnées, pourvu qu'elles soient bien cultivées. Je dirai particulièrement du panais, que, sans perte, il ne peut souffrir la négligence du laboureur,

pour que le jardinier prenne la résolution de ne pas lui épargner la culture, et de l'arroser au besoin. Il arrive quelquefois que les longues pluies et les gelées de l'hiver pourrissent les panais dans terre. On préviendra cette perte en arrachant tous les panais à l'arrivée des mauvais tems ; et, après les avoir effeuillés on les posera en caveau sec, parmi du Sablon, comme j'ai dit des raves, et là ils se conserveront tout l'hiver.

La betterave est une espèce de panais qui nous est venue d'Italie il n'y a pas long-tems. C'est une racine fort rouge, assez grosse, dont les feuilles sont des bettes ; et tout cela est bon à manger, étant apprêté en cuisine, la racine même est au rang des plantes les plus délicates, et le jus qu'elle rend en cuisant, semblable au syrop du sucre, est très-beau à voir, par sa couleur vermeille ; cette plante participant plus de racine que de feuille, on la traitera comme le panais, excepté pour le tems de l'ensemencement, qui sera plus avancé pour elle que pour le panais. On aura soin sur-tout d'en tenir le fond bien labouré, pour inviter la racine à y entrer profondément, puisque c'est là en quoi consiste sa principale valeur, regardant

la feuille comme accessoire, pour en prendre ce que nous en trouverons, quoique pour l'avoir grande et large, il soit besoin de la semer dans le croissant de la lune, comme on verra au discours de la bette.

Une autre racine de valeur est aussi arrivée à notre connoissance depuis peu de tems, elle tient un rang honorable au jardin ; c'est le salsifis, dont la graine étant fort menue, on ne peut la semer que trop épaisse. Par cette raison, aussitôt qu'elle est levée, il faut en arracher le superflu, comme l'on fait des panais, pour faire croître à l'aise le restant, sans un voisinage importun. Dans les mois d'août et de mars, on met cette graine en terre, pour en manger de la racine en hiver et au printemps. La graine du salsifis, semée devant l'hiver, est celle qui produit en été la bonne semence pour en conserver la race. C'est pourquoi, pourvoyez-vous de celle-là sans faire cas de l'autre. Le salsifis desire la bonne culture, et pas beaucoup d'eau ; il sera seulement arrosé dans la sècheresse ; moyennant ce traitement, vous aurez le plaisir de jouir de son service, qui consiste dans une racine jaune, dont la délicatesse la fait soigneusement rechercher.

La manière la plus assurée de se pourvoir de chervis ou giroules, est par racines, la semence n'étant employée que faute de plant, à cause de sa tardivité. Le temps de les mettre en terre est dans les mois d'avril et de mai, la lune étant en décours. Ils veulent une terre légère, cependant engraissée, et bien préparée ; de même pour l'arrosement, et d'être souvent serfouis jusqu'à ce qu'ayant pris terre, ils chassent d'autour d'eux, par leur propre force, les herbes nuisibles. Les chervis ont beaucoup de troncs ; ils se multiplient tellement, que d'un pied que vous en planterez, il en sortira sept à huit tiges, sans autre artifice que de les enterrer profondément, en laissant ressortir quelque peu de la plante pour prendre air et vie. On en mange pendant l'hiver, et jusqu'au milieu du printemps, en les tirant du jardin à mesure de l'usage, dont la délicatesse agréable les fait rechercher. Ils ne craignent presque rien, ni froid, ni pluies, et résistent sains tout l'hiver contre ces intempéries. Aussi les chervis sont originaires de pays septentrional ; car c'est de l'Allemagne d'où l'empereur Tibere en fit transporter la race en Italie.

Quant aux raiponces, quoique leur na-

turel soit de venir d'elles-mêmes sans artifice, près des buis, buissons et autres arbustes sauvages, il sera bien à propos d'en apprivoiser au jardin, pour en avoir de réserve, à cause de la bonté de cette plante. On la desire avec raison ; tout ce qu'elle produit de racine et de feuilles se mangeant avec appétit, crud ou cuit. comme une bonne nourriture. Le moyen de s'en pourvoir consiste en ce soin, en recherchant par les déserts le plant en hiver, et la semence en été, pour employer l'un et l'autre en saison, de peur de manquer de s'accommoder d'une chose si nécesnaire.

CHAPITRE VIII.

Des feuilles du Jardin potager d'été.

Le plutôt qu'on pourra, l'hiver étant passé, on semera des épinards en nouvelle lune, par le peu de profit que font les tardifs, montant en tige, dès qu'ils sont levés de terre, quand on les seme passé le 15 de mars ; c'est pourquoi, après ce temps, on ne doit en faire aucun cas, que la saison n'en soit re-

venue propre, qui est vers la fin du mois d'août. On en sème aussi dans le cœur de l'été, mais si peu, que c'est plus par curiosité, que pour en tirer quelque service, comme il sera montré.

Dans chacun de ces trois mois, janvier, février et mars, la lune étant en décours, nous semerons les choux, cabus ou pommés, blancs et verds, non pas tous-à-la-fois, mais en différens jours, savoir : les cabus dans la pleine lune, et les blancs et verds dans le dernier quartier. Les blancs et verds deviendront fort beaux dans le croissant, à cause que leur nourriture principale consiste en feuillage, selon les raisons dites. Mais aussi, comme il arrive très-souvent que ces deux espèces de choux se resserrent dans leur milieu, à l'imitation des cabus, cela fait qu'avec eux, on les loge en terre, en même point de lune; et pour qu'on soit accomomdé de ces deux sortes de choux, l'on en sèmera indifféremment en toute lune. On aura par-là des choux blancs et verds qualifiés comme on le desire. Lorsque les choux seront levés de terre, on les cultivera avec soin et diligence, et le jardinier ne souffrira pas que les mauvaises herbes les oppressent, en les sarclant et les ser-

fouissant. Les choux tendres ne pouvant vivre parmi les embarras des plantes sauvages, sur-tout dans leur commencement, ni aussi alors endurer la soif; c'est pourquoi on les arrosera dans leur première jeunesse, et même après, jusqu'à ce que les fraîcheurs de l'automne aient délivré le jardinier de cette peine. Par ce traitement, dans peu de tems, les nouveaux choux deviendront propres à être transplantés, ce qu'on ne différera nullment, si le temps est beau, et s'ils ont atteint la grandeur convenable pour pouvoir être remués; car, plus ils sont jeunes, plus ils reprennent facilement, et plus ils croissent promptement. Il faut creuser profondément la terre à choux, pour faire place à leurs racines, qui sont grandes comme celles des petits arbres; et il convient aussi, en même tems, de les fumer à profit, pour les faire promptement grandir. Ils veulent être plantés au large, comme d'un pied et demi de quarrure, estimant que c'est le plus petit espace que vous puissiez leur donner, car il ne pourroit être trop grand; et au contraire, étant trop pressés, ils s'étoufferoient sans profit. Voilà pourquoi les choux logés à l'entour et aux bords des planches du jardin, de-

viennent grands et amples ; car ils croissent à leur aise en perfection, sans être pressés des côtés, parce qu'il n'y en a qu'une rangée. Ainsi, ce qui avance les choux est de ne pas les presser, de beaucoup fumer, et de bien labourer, avec l'arrosement opportun. Traitement qu'on ne leur épargnera pas, si l'on veut avoir de l'agrément des choux que l'on aura plantés. Il est nécessaire aussi d'observer l'état de la lune en plantant les choux, tous la desirant au même point qu'en les semant.

De ces trois espèces de choux, les premiers mûrs sont les cabus ou pommés, qui sont bons pendant tout l'été et l'automne, et même l'hiver, si le pays n'est pas trop froid. Il y a encore du remède contre les froidures ; c'est de les envelopper parmi de la paille, sans se joindre l'un à l'autre, et de les mettre dans une cave sèche modérément éventée, après les avoir arrachés du jardin en tems beau et serein. On mange des cabus primerains ou hivernaux, dont il a été parlé, dès la fin du mois de mai, ou au commencement de juin, nourriture alors rare et estimée. Les blancs et verds ne sont bons que quand le froid les a touchés, pour les

attendrir; sans ce remède, ils demeurent durs et désagréables au goût. Plusieurs des blancs se ressèrent au milieu, ainsi que les cabus, et deviennent délicats; mais leur dureté est communément en longueur, et non en rondeur. Il en arrive de même de certains verds et crêpés, qui s'affermissent vers le milieu, et là, ils se pressent de telle sorte, que le dedans se blanchit entièrement faute d'air, tellement que de couleur vert-obscur qu'ils sont naturellement, une portion se convertit en couleur blanche.

Il y a trois ou quatre mois pour semer les choux, de même autant de tems pour planter; la raison voulant que les premiers semés soient les premiers plantés; ces longs et différens termes donnent au jardinier de la besogne pour les choux, presque tout l'été, et pourvu qu'il les arrose en les plantant (son climat le voulant ainsi), il ne faut pas douter de leur reprise, quelque chaleur qu'il fasse. La meilleure partie du jour pour ce ménage pendant le grand été est sur le soir, la fraîcheur de la nuit prochaine empêchant les nouveaux choux d'être saisis, ce qui rend leur reprise plus facile. Quoique les premiers choux viennent à souhait, ne laissez pas d'en

planter des suivans, pour en fournir votre jardin, de tous âges, afin qu'en toutes saisons vous en ayez de bien qualifiés.

Il y a plusieurs autres espèces de choux, presque sauvages, dont nous parlerons en cet endroit, qui dégénèrent des bons, comme les rouges, les tannés, les grisâtres, les choux-raves, qui servent plus en médecine que pour nourriture. Les cabus, les blancs, les verds, suffisent à la nourriture des jardins, comme étant les principales et remarquables espèces par leur franchise, qui sont d'un service agréable; outre ceux-ci, les *cauli-fiori*, ainsi appelés des italiens, encore assez rares en France, tiendront un rang honorable au jardin par leur délicatesse, dont on fera cas comme d'une chose bienséante et utile. Parmi ces espèces, il se trouve cependant quelque différence, comme en grandeur, couleur, facilité de résister aux froidures, mieux les unes que les autres; cela provient, ou des lieux d'où l'on tire la graine, ou du fonds, ou du climat, ou de la constellation de l'année, ou de la culture; à quoi le savant jardinier pourvoira, en retenant les meilleures races, les plus assurées, et qui profitent le mieux en son jardin.

Les

Les pous et autres insectes, comme certains rouges, plats au-dessus et tortus, tourmentent les choux quand, faute de pluie, leur feuillage n'est quelquefois pas lavé, ce qui fait engendrer ces bêtes ; à cela, le remède est d'asperger sur les choux de l'eau fraîche le matin, en contrefaisant la pluie, pour les rafraîchir et nettoyer, après avoir ôté cette vermine avec les mains, le plus soigneusement qu'on aura pu.

Pour l'usage ordinaire des choux, il faut prendre entièrement toute la plante, soit en l'arrachant ou en la coupant, afin de se servir de tout le bon de la plante, dont le meilleur est en son milieu, ce que le vulgaire grossier ne fait pas, quand, croyant bien ménager, il se contente d'effeuiller le chou à mesure du besoin ; mais par ce moyen il ne mange rien que d'endurci et presque sauvage, et il se trompe aussi en ce qu'en cueillant ainsi ses choux, il en a moins, qu'en les retirant entiers comme ci-dessus, car son plant de chou demeure plein d'un côté, pendant que l'autre se vide, d'où au bout de la saison, on trouve, tout bien compté, qu'il en est sorti plus de nourriture, que si l'on en avoit pris par-tout généralement, et

enfin cette utilité s'y ajoute que le fonds où sont les choux se cultive à mesure qu'on le décharge d'un côté, et s'apprête pour un nouveau service. Les choux-cabus s'arrachent en les cueillant, non les blancs et les verds, que l'on coupe quatre doigts sur terre, si on desire les faire rejetter de nouveau, chose qui vient à propos pour en manger des tendrons à l'issue de l'hiver en potage ou salade.

La graine de toutes sortes de choux se retire de cette manière. On réservera à cet usage quelques douzaines de choux des mieux choisis qu'on arrachera, la lune étant en décours, et qu'on replantera aussitôt après en quelque bon lieu, chaud et facile à arroser, assez profondément, comme jusqu'au milieu des feuilles. Là, en les tenant bêchés et arrosés, ils monteront en tige et graineront environ vers la fin du mois de juin, plutôt ou plus tard, selon les pays. On replante ainsi toute autre sorte de plante de jardin pour en avoir de la graine, jusqu'aux plus petites, comme oseille, persil et semblables, excepté les melons, concombres et citrouilles, qu'il faut laisser dans leur première terre pour en retirer la semence.

On sème dans le croissant de la lune, la

poirée, la bette, la blette ou reparée, le feuillage étant tout son rapport; à cela sont bons plusieurs mois de l'année, c'est pourquoi il faut en faire trois ou quatre semées, ou en semer trois ou quatre différentes fois, pour avoir toujours de la poirée tendre. Il est nécessaire de la replanter après l'avoir arrachée du lieu où on l'a semée, comme il a été dit, pour la rendre tendre et de longue durée au jardin. Il y a trois couleurs de bettes, de blanches, de verte et de rouge; elles ne sont pas pour cela beaucoup différentes en naturel, mais l'espèce la plus à desirer est la blanche. Pour l'usage, on cueille les blettes, en les tondant, non en les arrachant, afin de leur faire rejetter une nouvelle nourriture : cette plante potagère tient rang parmi les nécessaires et notables du jardin, par son utilité, son accroissement facile et sa longue durée.

Le persil ne desire pas être transplanté, il se contente de demeurer en son premier lieu, où on l'a semé. On le sème en toute lune, nouvelle ou vieille, mais par des différentes considérations; étant semé dans le croissant, il produit l'herbe belle et gaillarde, en perfection, cependant de peu de

durée, car au bout de l'an, il achève son cours en grainant; dans le décours, avec moins d'herbages, il se maintient au jardin sans faire tige, trois ou quatre ans, en quoi l'on a à choisir. Le persil souffre plus aisément l'ombrage que la sécheresse, c'est pourquoi vous aurez soin de l'arroser souvent en été pour le rendre abondant, et vous le placerez sans regret sous les treilles et les arbres et dans tout autre endroit qui ne soit pas exposé au soleil; il résiste facilement aux injures de l'hiver, par son peu de délicatesse; il ne veut être cueilli qu'en tondant, pour que, rejettant comme une prairie, il fournisse toujours une nourriture nouvelle et tendre.

Vous aurez de l'oseille plus facilement par racine que par semence; vous trouverez avantageusement de ces plantes dans les prairies fraîches, non toutefois arrosées, où cette plante croît naturellement; cela manquant, il faudra recourir à la graine, en la semant fort épaisse; parce qu'il s'en perd beaucoup dans la terre, par sa foiblesse; aussi, par cette raison, on doit soigneusement la conduire, en la sarclant et l'arrosant dans son commencement; quand elle sera levée et un

peu fortifiée, on la transplantera dans une terre déliée, bien labourée et modérément fumée. L'oseille dure quatre ou cinq ans en terre, sans grainer, pourvu qu'on la détourne en la tondant souvent, qui est aussi la façon de la recueillir.

La pimprenelle croît naturellement dans les champs non labourés, d'où l'on se fournit de plant pour mettre dans les jardins, où elle s'affranchit par la culture; elle fait de la graine dans son tems, laquelle ramassée, est semée, ensuite transplantée, le cas arrivant que d'ailleurs vous n'en puissiez recouvrer du plant enraciné. Comme la précédente herbe, celle-ci reproduit de nouveaux brins toutes les fois qu'on la coupe, pour servir dans les salades et à d'autres usages, ce qui la fait aussi durer en service plusieurs années.

Semer, ensuite transplanter la bourache, est sa véritable culture; elle est peu délicate, et supporte facilement les froidures et les chaleurs; elle endure aussi patiemment la négligence du jardinier. Cependant les feuilles seront plus grandes et plus larges que mieux on traitera la plante, en la labourant et l'arrosant, comme il appartient.

Quant au pourpier, quoique plusieurs jar

diniers ne se donnent pas beaucoup de peine pour l'élever au jardin, y croissant naturellement, sans artifice ; il vient plus vîte et plus franc étant semé et cultivé, qu'en le laissant venir de lui-même ; c'est pourquoi il sera bon d'en mettre dans le jardin dans un lieu distinct, et là, gouverné selon l'art, en le sarclant et l'arrosant, sans se soucier de le transplanter, si on veut en retirer de la graine.

La corne-de-cerf, le cerfeuil, le nazitor ou cresson allenois, le targon, le coq, la senemonde, le beaume, la trippe-madame, l'ache, la christe-marine, le pied-d'allouette, le basilic, et autres menues herbes, se sement à plusieurs reprises, comme dans les mois de mars, d'avril ou de mai, la lune étant toujours nouvelle. Ces plantes servent à différens appareils de viandes en tout tems, même en salade en hiver ; elles sont gouvernées comme les précédentes, quant à les semer, labourer et arroser, ayant aussi de commun d'être cueillies par la tonte, et elles fournissent une herbe nouvelle à mesure qu'on en a besoin.

La chicorée, est une espèce de laitue, néanmoins d'un goût différent, car de son

naturel il est amer, et elle ne peut se manger, si elle n'est adoucie dans terre en blanchissant. On la sème en lune nouvelle, dans les mois de juin et de juillet, le plutôt étant le meilleur, pour lui donner le tems de croître avant l'arrivée de l'hiver. Au même point de lune, on la transplante aussitôt qu'on peut la remuer, et ce en terre bien fumée et cultivée, à un pied l'une de l'autre, en lignes droites, à égale distance d'un pied et demi, afin de pouvoir croître en grand feuillage, en quoi consiste le total de cette nourriture; à cet effet, les chicorées seront soigneusement cultivées et avantageusement arrosées, la soif les empêchant de grandir. Pour les blanchir, il convient de les enterrer dans leur propre lieu, sans les arracher, comme les cardes, après les avoir liées avec un scion d'osier, où, dans douze à quinze jours, plus ou moins, selon le naturel du terroir (l'un étant plus propre à cela que l'autre), elles atteindront le point que vous désirez. La saison de ce blanchiment est l'hiver, pour y servir de salades, et elles sont aussi bonnes en potage. Si les pluies les pourrissent dans terre à la campagne, vous pourrez les mettre blanchir dans la cave, enfouies en terre délée,

à la manière des côtes d'artichaut. Ce blanchiment est facilité par la paille, si on en met par-dessus la fosse en la campagne, un demi-pied d'épais, cette fosse étant auparavant remplie de terre; et afin que pendant tout l'hiver vous ayez de la chicorée blanche, vous en ferez préparer comme ci-dessus, toutes les semaines, la quantité qu'il vous plaira.

Le moyen le plus assuré d'édifier des bassiles (1), est par racine; cette plante ne pouvant vivre en air froid, sera logée en chaud, ou du moins en tempéré, tendant à la chaleur : elle veut être plantée en beau solage, en terre déliée et grasse, la lune étant nouvelle; son traitement est de la serfouir, sarcler souvent, et quelquefois arroser. Son service consiste dans la feuille, que l'on confit dans le vinaigre avec du sel, pour garder toute l'année, en la mangeant comme les capres, étant ainsi préparée. Pour ce faire, on la tond plusieurs fois dans la primevère et dans l'été, toujours dans le croissant de la lune, pour mieux la faire rejetter, et il en sort une grande abondance de feuilles.

(1) Fruit de l'aserolier.

Dans la nouvelle lune du mois de mars, on met en terre les asperges, par semence ou par racines, mais avec plus d'avancement par ce dernier moyen que par le premier: c'est une plante desirable, à cause de son usage utile et de sa longue durée; elle demeure long-tems en bon état, jusqu'à se perpétuer au jardin; car elle s'augmente en tiges, et multiplie comme les roseaux, si on la met dans un lieu qui lui plaise. Le terroir gras, cependant léger, plus sablonneux qu'argilleux, est celui que les asperges desirent, et le ciel étant plus chaud que froid; à cette cause, on les logera dans un lieu exposé au soleil de midi, couvert de la bise. Quant à leur traitement, comme les asperges profitent mieux en nombre de tiges et en bonté de fruit, que plus avant elles sont dans terre, il est à desirer de les y enfoncer beaucoup en plantant; mais comme on ne peut alors satisfaire à cela, comme il convient, par la foiblesse de la plante, on attend deux ou trois ans, tems auquel les asperges étant fortifiées, on les replante plus bas, et afin aussi qu'elles affermissent bien leurs racines, on est contraint de les fonder profondément, en ne recomblant que la moitié

de la fosse, quand on les replante, se réservant l'année d'après à la remplir entièrement. En même tems on y met du bon fumier, et chaque année on les refume en les cultivant, par le besoin qu'elles ont d'engrais. Les asperges sont plantées de pied en pied, afin que par cette distance raisonnable, elles puissent croître à l'aise, ce qu'elles ne pourroient faire si elles étoient pressées, et s'opprimant par la surcroissance des rejettons, elles resteroient toutes langoureuses; de-là est venu que chaque an, quand elles sont fortifiées, on châtre le champ d'asperges, en ôtant des tiges ce qu'on y trouve de superflu, à l'usage des artichauts, pour en manger et pour en planter de nouveau, et celles qui restent, demeurant nettes et débarrassées, en fructifient abondamment. On doit prendre garde à la naturelle amitié de cette plante avec les cornes des moutons, pour croître abondamment près d'elles; ce qui a fait croire à quelques-uns que les asperges proviennent immédiatement des cornes; par cette cause, on met un lit de cornes au fond de la fosse, qu'on couvre de quatre doigts ou d'un demi-pied de terre, et les asperges sont plantés par-dessus.

CHAPITRE XI.

Des fruits du Jardin potager d'été.

CE n'est pas sans difficulté qu'on est parvenu à élever des melons, à cause de leur grande délicatesse, cette plante étant celle du jardin qui craint le plus le froid, ne pouvant vivre sous lui. Mais l'homme est si curieux des choses rares, que par l'art, il a apprivoisé cette plante étrangère, et l'a tellement rendue domestique en ce royaume, que presque par toutes ses provinces on la fait fructifier. Et sans parler de la Provence, du bas Languedoc, et d'autres endroits méridionaux où elle s'est naturalisée, là auparavant inconnue de nos proches grand-pères; elle croît assez bien néanmoins en pays froid, moyennant un labourage exquis, qui provient d'une invention artificielle, et le ciel et la terre sont domptés et rendus favorables à l'accroissement de cette plante, comme il sera montré. On a été fort long-tems pour parvenir à la connoissance parfaite des melons ou poupons, et de leurs différentes espèces

et qualités, encore aujourd'hui, nous ne pouvons les discerner que par les qualités apparentes de grandeur, de couleur, de saveur, et autres semblables, ni presque les nommer que par les lieux de leur origine, comme de Turquie, des Indes, d'Espagne, d'Italie et d'autres endroits, d'où nous en recouvrons les races. Pline prend le plus souvent le concombre pour le melon, et confond ces deux fruits sous la même dénomination. On voit par-là que le melon étoit de son tems en Italie un fruit nouveau.

Pour gouverner cette plante comme il appartient, il est à remarquer que les melons doivent être mûrs pendant les grandes chaleurs de l'été, parce que, servant de rafraîchissement, ils sont alors mangés en tems convenable. Ce tems passé, les froidures et les pluies étant arrivées, ils ne peuvent bien mûrir, et ils sont rejetés, comme étant de pauvre goût, mols, et sentant l'eau. Depuis la naissance de la plante, jusqu'à la perfection du fruit, on emploie quatre ou cinq mois, peu davantage; et il faut se résoudre à les faire naître en mars, pour en avoir le fruit en juillet; ou en avril, pour en manger en août. Plus tard, il y a peu

d'espérance de ce ménage, comme il a été dit. Quelquefois, en septembre, on recouvre des bons melons, mais, par l'incertitude de la chose, on doit faire peu de cas de ceux qui viennent dans l'arrière-saison. Ce qui fait le plus languir en cet endroit est la naissance de la graine, qui demeure en terre long-tems avant de pousser, si elle n'est à-propos sollicitée. Il y a plusieurs moyens pour cela, comme on verra ci-après, tous inventés pour corriger l'âpreté des froidures, qu'on emploiera, même aux lieux tempérés, selon les rencontres. Il n'est pas besoin de se donner tant de peines indistinctement partout, sur-tout où le ciel et la terre favorisent entièrement ce fruit, de-là sortant d'autant meilleur, que moins l'art aura forcé la nature. Il sera ici discouru de l'ordre nécessaire à ce jardinage, pour le pays plus chaud que froid, et ensuite pour le plus froid que chaud, afin que par-tout on puisse jouir de ce fruit.

On choisira pour la melonière, la partie du jardin la plus chaude, et la moins exposée aux vents, dans un lieu où le soleil ait plein pouvoir, dont la terre sera menue, déliée, subtile, néanmoins fertile. Les planches

en seront disposées à la manière des autres du jardin, afin que l'eau y découle facilement par-tout. On fera là plusieurs petites fosses d'un pied quarré, et un peu plus de profondeur, également distantes de quatre à cinq pieds, posées en ligne droite traversant la planche, au fond desquelles on mettra du bon fumier récent la hauteur d'un demi-pied, ensuite elles seront recomblées de terre, dont le restant sera laissé en monticule ou relevement près de chaque fosse du côté du Nord, pour servir d'abri et parer la bise aux tendres plantes qui sortent de la graine de melon semée en cet endroit. Prévoyant l'abondance de rameaux que ces plantes produisent, cela fait qu'on les dispose ainsi au large, en donnant une grande distance d'une petite fosse à l'autre; car peu à peu leurs rejets gagnant terre, à la longue couvrent toute la planche. Mais afin que par cette attente rien ne se perde du jardin, les vides de l'entre-deux des rangs des petites fosses, appelés meyans, sont remplis de plantes, dont la prématurité n'empêche pas l'allongement du ramage des melons, telles que les laitues, les raiforts, les fèves, et autres choses semblables qu'on y élève pendant l'accroissement

des melons. Ces plantes, par leur préparation hâtive, sont enlevées de-là avant que les rameaux des melons les oppriment, qui après, regagnant la place, y fructifient à l'aise, leur feuillage n'ayant aucun empêchement.

On semera la graine du melon sur la terre remise dans les fossettes, deux ou trois jours après la pleine lune, à un ou deux doigts de profondeur, et ce fort épais, comme vingt-cinq ou trente grains dans chaque fossette, non dans l'intention d'y laisser tous les rejettons qui on proviendront, mais seulement trois ou quatre des plus vigoureux, après en avoir arraché les autres. On a l'habitude de ne pas épargner la semence, à cause de la difficulté que la graine a pour naître, ce qui provient de l'intempérie de la saison, du dégât des rats, et autres insectes qui la mangent dans terre, et à cause des divers accidens qui arrivent à leurs rejettons levés de terre, des limaçons, coussons, et semblables ennemis qui les rongent, pour que ces pertes étant prévues, et par ce moyen payées, il puisse en rester suffisamment pour remplir le lieu. Quelques-uns ajoutent, en semant les melons, de bonnes odeurs, et des liqueurs,

pour donner de l'odorat et de la saveur au fruit, s'imaginant que, par cet artifice, ils acquièrent, outre leur naturel, diverses qualités précieuses, et si cette recherche n'est pas généralement approuvée de tous, comme étant présumée trop curieuse, au moins par jugement universel, la graine ayant été trempée et semée ensuite toute humide, lève plutôt de terre que si on la jettoit sèche. Ce ramollissement avance l'œuvre ; de même, en pareil cas, qu'on trouve utile de tremper les pois et les fèves dans l'eau avant que de les semer. Cette invention sert encore à corriger la mauvaise odeur des fumiers, dont la terre à melon est nécessairement engraissée, de peur que les melons en soient imprégnés, attirant à eux toutes les odeurs bonnes et mauvaises près desquelles ils croissent, c'est pourquoi, pour ce ménage, on choisit les fumiers les moins fétides ; et encore, pour les faire évaporer, on les mêle avec la terre de la planche, long-tems avant d'y semer la graine de melon, n'entendant pas parler de celle de la fossette, au fond de laquelle il est nécessaire que le fumier soit séparé pour tenir la graine en chaleur.

Ainsi, on prépare la graine à cet effet, en lui

lui donnant en même-tems l'odeur et la saveur diverses, selon la différence des matières dont on se sert en cet endroit. On infuse des roses sèchès dans le lait; du benjouin dans l'hypocras; le sucre et la canelle dans le vin cuit; le girofle dans le vin muscat; la noix muscade dans le miel, et d'autres matières semblables (en y ajoutant du musc, de l'ambre gris, de la civette, si on veut faire cette dépense), séparées ou mélangées, comme l'on veut. Dans l'infusion en vaisseaux séparés, on met tremper la graine de melon, pour vingt-quatre ou trente heures; en sortant de là, on la jette aussitôt en terre, avec le reste de la liqueur.

Le naturel des melons est de ne pas être transplantés, mais d'achever leur cours dans leur semis, par le profit plus grand et plus avancé qu'ils font là, que remués ailleurs. Aussi le transplantement n'est que pour les endroits septentrionaux, comme il sera vu. Par cette cause, le jardinier ne se souciera pas de changer aucunement ses melons d'un lieu dans un autre; mais il les laissera où il les aura semés jusqu'à leur fin, et tâchera de les préserver des accidens ordinaires qui les perdent, en graine dans terre, et dehors après

être poussés. Il tâchera ensuite, par la culture, d'en faire croître les rejettons, pour promptement fructifier, selon le commun desir des jardiniers, qui jouent à qui aura le premier melon, se faisant gloire de leur diligence. Par tous les moyens que le jardinier pourra s'imaginer, il fera la guerre aux rats, souris, fourmis, vermisseaux, limaçons, et autres ennemis, en y veillant continuellement, de peur que faute de soin ce négoce vienne à mal. Il chassera aux rats avec des ratières et autres machines propres à les prendre, avec lesquelles il se défera de ces bêtes. Voici un moyen très-bon et approuvé, non pour prendre les rats, mais pour les empêcher de nuire. C'est en semant sur la terre du bled pur froment, sans le couvrir, et ce à l'entrée de la nuit, pendant laquelle les rats viendront pour le manger, sans nullement toucher aux graines de melon; tant que le froment durera. Par ce moyen, en tenant de cette nourriture pendant quelques jours, vous donnerez le loisir à vos melons de naître, et de ne pas craindre ensuite les rats. Les cendres, les suies de cheminées, les sciures de chêne, empêchent les autres insectes d'approcher des melons, si l'on en met sur la

terre, en épargnant leurs feuilles, afin de ne pas les offenser ; mais elles en sont mieux détournées par des pots de terre, dont on couvre les plantes tendres de melon pendant la nuit ; et le jour venu, en les découvrant, il faut tuer tout ce qu'on découvrira de ces bestioles à l'entour. C'est le silence de la nuit qu'elles épient pour faire leurs dégâts. On se garde aussi du ravage de ces animaux, surtout des rats, par des cages d'osier ou de fil d'archal druement tissues, dont le lieu où l'on aura semé les graines est environné ; et elles y seront en sureté à cause de ce rempart. On fait ces cages, sans couverture ni fond, de la mesure des fosses, qui est d'un pied quarré ; et en les fourrant environ quatre doigts dans terre, elles empêchent que les rats ne puissent passer au-delà pour venir jusqu'aux semences ; et les rejettons ne laissent pas de jouir du soleil, sa clarté passant à travers les cages.

Le jardinier serfouira soigneusement ses nouvelles plantes de melon, en élevant leur terre avec quelque petit instrument, ou en la rendant menue entre les doigts, et l'égratignant avec les ongles ; en même tems il y ajoutera quelque terrier gras et subtil, pour

leur redonner de la vigueur. De tous ces engrais, le meilleur est le fumier de brebis, employé ainsi, et au tems qu'il appartient. On le met non contre les racines, mais près d'elles, quand la plante est un peu fortifiée, non auparavant, car étant trop jeune, elle ne pourroit souffrir la chaleur de ce fumier. Il les arrosera lorsqu'elles auront soif; mais en leur donnant l'eau avec discrétion, il attendra, pour les faire boire leur saoul, qu'elles soient un peu fortifiées, et toujours il en épargnera les feuilles, afin de ne les mouiller aucunement, s'il est possible, au moins les deux premiers mois. Il les tiendra couvertes la nuit, pendant le tems de leur plus tendre jeunesse, même en pays chaud, de peur qu'il ne leur arrive du mal par les gelées du printems, qui quelquefois sont si importunes, qu'elles tuent non-seulement les melons tendres, mais même les vignes et les arbres robustes, à quoi il pourvoira selon les rencontres. Ce traitement et la culture qu'on donnera aux raiforts, laitues et autres plantes mises dans la meloniére, servira de grand avancement aux melons, pour inviter leurs racines à croître selon leur naturel, qui est de s'allonger autant dans terre, que leur feuillage sur

elle ; et lorsqu'on verra les rameaux des melons chargés de fleurs, et croître abondamment, on rognera avec l'ongle les bouts et les cîmes des rejettons, pour empêcher la substance de se perdre en herbe, et l'employer au fruit. On y ajoutera l'arrosement en tems opportun, et il sera continué jusqu'à ce que le fruit soit parvenu aux trois quarts de son accroissement, étant aussi nécessaire de le faire achever par sécheresse, comme il est requis de le commencer par humidité, afin de le rendre savoureux et sain. Par cette cause, lorsque l'on appercevra que les melons sont déjà assez grands, on leur ôtera entièrement l'eau, en la bannissant de la melonière ; et pour mieux la sécher, on la laissera sans culture ; mais ce sera sur la fin du fruit, le fond de la planche ayant auparavant été trés-bien labouré (dès qu'on aura enlevé de maturité les raiforts, les laitues, et autres drogues nourries dans la melonière), quoique vuide en la plupart, et rayonné pour y faire courir l'eau ; et par-dessus les crêtes des rayons, on mettra des petits bâtons en travers pour supporter les rameaux des melons, lorsqu'en croissant, ils s'allongent en courant et couvrant toute la planche, afin

qu'ils ne touchent pas à l'eau qui coule par dessous au fond des rayons, ni au fruit, étant supporté par ces appuis, parce qu'en tout tems, ce fruit craint d'être mouillé. On mettra aussi dessous les melons, approchant d'être mûrs, des tuiles, des pierres plates, des ais et autres choses, pour les éloigner de la terre, et faire qu'ils ne communiquent nullement à son humidité naturelle. De même on les garantira d'être humectés des rosées qui tombent alors en les couvrant la nuit; par ce moyen, les melons n'étant touchés d'aucune humidité qui provienne du ciel et de la terre, ils en mûrissent plutôt et mieux, et leur goût en devient plus délectable, qu'ils se cuiront plus fortement sur leur fin, par la chaleur : il est très-utile en cet endroit de couper les cîmes de leurs rameaux; c'est ce qui fait avancer la maturité du fruit; car, les melons étant déchargés de ces superfluités, en même tems de la plupart des feuilles, la substance de la plante leur reste entière, et ils deviennent d'autant meilleurs, que moins on leur aura laissé sur leur fin de ces embarras.

Les melons ne pouvant souffrir aucun retard pour être cueillis, contraignent le jar-

dinier de les visiter à tous momens sur leur dernier âge, pour les prendre justement au point de leur parfaite maturité, n'étant pas si agréables et salutaires à manger devant et après; en quoi ils sont particuliers, car il n'y a pas d'autre fruit que la terre produise, qui n'éprouve une plus grande perte, s'il est cueilli quelque peu verdelet, ou trop mûr. On prévoit la maturité des melons quelques jours auparavant; ils approchent de leur point à mesure qu'ils acquièrent un lustre un peu reluisant, qu'ils deviennent pesant et qu'ils commencent à sentir bon; mais ils sont parvenus au point que vous desirez, quand, avec l'odorat, la queue fait semblant de se séparer du corps du fruit, en la pressant avec les doigts. Si par nécessité vous cueillez des melons devant ce terme, laissez-leur la queue assez longue, et ensuite serrez-les en lieu chaud, où exposés au soleil, ils achèveront de mûrir, ce qui ne pourra servir qu'une couple de jours, encore ce sera d'une maturité contrainte, qui leur ôtera beaucoup de leur bonté. Par l'effet contraire, vous les empêcherez de trop se faire ou mûrir, en leur coupant la queue près du fruit, ou pour le mieux, en leur donnant une taillade au

ventre; car, par ces ouvertures, et en les faisant séjourner dans un lieu frais, vous les empêcherez de passer outre : c'est ainsi qu'on gouverne les melons, dans les pays qui leur plaisent entièrement.

Mais on les élève avec plus de mystère, là où les froidures s'opposent à ce ménage; car c'est par les fumiers et les couvertures qu'on garantit de péril ces fruits précieux, même en y ajoutant la chaleur du feu pour en échauffer l'air. On emploiera par degrés les fumiers et les couvertures dans les endroits, quoique tempérés, qui s'écartent tant soit peu des méridionaux, et avec ces choses, dans les endroits entièrement septentrionaux, on se servira du feu, comme cela sera représenté au discours des orangers. Nous distinguerons donc les lieux à melon en trois; en chaud, tempéré et froid. Pour le premier, il en a été discouru; restent les deux autres : en pays tempéré, toutefois souvent importuné par les froidures, on choisira un lieu exposé au soleil, où l'on élèvera une grande couche de fumier pur et récent, et on écartera sur lui deux ou trois doigts de terre bonne et légère, pour y faire naître la graine du melon. Le fumier de cheval,

par sa grande chaleur, est employé en cet endroit, et est choisi pour cet objet, de préférence à tout autre. La hauteur de la couche, appelée couvoir, montera jusqu'à deux ou trois pieds sur terre; cette couche s'étendra à volonté en longueur et en largeur, ayant égard à la quantité de graine qu'on voudra y faire naître; la couche joindra une muraille étant à l'abri de la bise et regardant le midi; à défaut de cette commodité, on y dressera un rempart avec des ais de charpente, ou avec des claies tissues de pailles, qu'on affermira, moyennant de bons poteaux fichés dans terre, et le couvoir sera fermé, non-seulement de ce côté là, mais encore des autres trois, avec cette condition néanmoins, qu'on puisse les ouvrir et fermer aisément, pour donner entrée au soleil aux bonnes heures du jour, et en repousser les froidures. La couche sera couverte de même matière, afin d'empêcher les gelées d'y tomber, et, pareillement à volonté, on pourra hausser et baisser la couverture, à l'utilité des tendres rejettons du melon, qui, par ce moyen, recevant avantageusement l'air et le soleil, avanceront d'autant mieux, qu'ils seront toujours enfermés. On

semera la graine de melon dans le couvoir dressé et accommodé de cette manière, sèche ou humide, comme on voudra, au point de la lune, aussi épaisse et profondément dans terre, que ci-devant il a été marqué. Dans six ou sept jours de l'ensemencement, vos graines lèveront de terre; et dans douze ou quinze autres suivans, les rejettons en provenant deviendront propres à être transplantés, moyennant qu'on les arrose souvent pour corriger la grande chaleur du fumier, sans cependant mouiller leurs feuilles, comme il a été dit, et qu'on leur ôte soigneusement les herbes. Vous n'en différez point le transplantement, sans autre attente que du beau tems, et sans faire attention à l'état de la lune, les melons ayant atteint l'âge susdit, tant par le danger d'être brûlés par la grande chaleur du fumier, en y séjournant plus long-tems, que parce que cela retarde leur croissance, avançant plus vîte, que plutôt on les transporte dans leur dernière terre. L'adresse de ce transplantement consiste à les arracher du semis, tant ces plantes craignent d'être offensées dans leurs racines. Vous en enlèverez avec leur terre trois ou quatre ensemble, l'ayant avant tout coupée

avec un long couteau pointu, dont on fera un cercle à l'entour assez profondément, et vous les planterez avec cette terre (sans nullement séjourner) dans les petites fosses, dont il a été fait mention plus haut. On travaillera avec soin en cet endroit, en serrant si bien de tous côtés les plantes, de peur de l'évent, que, ne s'appercevant pas du transport, elles puissent bien reprendre et fructifier en leur tems, ce qu'elles feront, moyennant l'entretien nécessaire, dont il a été parlé, et la faveur du Ciel.

On transplante les melons avec moins d'altération, si on en fait naître la semence dans des pots de terre, enfouis dans le fumier en la couche, jusqu'au bord, pour de-là, étant tirés en tems convenable avec les pots, être plantés dans la melonière. Par ce moyen, les nouvelles plantes, sans s'appercevoir du changement, demeurant dans leur terre-mère, ne pourront manquer d'avoir une bonne fin, si ensuite on les cultive bien; mais comme la matière du pot empêcheroit les racines de prendre terre, on casse doucement le pot, quand on l'a assis dans son lieu, et on en retire de même les tets et les pièces; et pour que ce soit sans altérer

la plante, on façonne des pots de terre à ce propres, qui s'ouvrent sans violence, et par ce moyen, on en retire toutes les pièces des côtés et du fonds.

A Paris, et dans plusieurs autres endroits de la France, par la froideur de leur climat (sans craindre que la mauvaise odeur du fumier empire leurs melons), du couvoir où ils en font naître la semence, il les plantent dans des couches de fumier, où il y a fort peu de terre parmi, élevées d'environ deux pieds sur le rez-de-chaussée; là, ils croissent, mûrissent, et en sortent fort bons, et ne sont guères plus tardifs qu'en Languedoc; car c'est vers la fin de juillet qu'on commence à y manger de ce fruit. On tempère la grande chaleur du fumier, pour le profit des melons, à force d'arroser; mais c'est à bras qu'on y porte l'eau, à cause du défaut de l'usage des eaux coulantes, ce qui rend l'entretien de ce fruit assez pénible.

Pour faire naître les melons dans vingt-quatre heures, il faut en semer la graine dans des paniers ou pots de terre, parmi de la terre subtile et bien engraissée, ayant auparavant trempé la semence dans du vin ou d'autres liqueurs, pendant un ou deux

jours; et ensuite il faut fourrer les paniers ou pots dans le four, aussitôt après en avoir tiré le pain, où, par la chaleur restante de la fournée, dans un jour et une nuit, les graines germeront et lèveront de terre, ce que voyant, vous les transporterez dans un cabinet bien fermé, sans sentir l'air, et le lendemain vous les exposerez au soleil du midi une couple d'heures, pas plus, et le jour suivant vous les y tiendrez quatre ou cinq heures, continuant ainsi de jour à autre, en augmentant le séjour au soleil de la moitié du tems, pour les accoutumer à l'air peu à peu; pendant ce tems, vous les humecterez selon que vous verrez qu'ils en auront besoin en les arrosant avec de l'eau tiède. Sans ces précautions, on en viendroit difficilement à bout; car ces plantes forcées par une chaleur artificielle, craignent extraordinairement le froid, et se perdent pour peu de chose dans leur premier âge; c'est pourquoi l'on attend que le tems se soit bien échauffé avant que d'user de ce moyen. On les logera finalement dans la melonière, et ensuite ils seront cultivés, comme ci-dessus.

C'est le propre aux pays froids, que de faire naître, croître et mûrir les melons dans

des grandes caisses portées sur des roues, pour, des caves où on les tient perdant les froidures, les traîner au soleil les beaux jours, et de-là, dans les caves, alternativement, selon les nécessités, à la manière dont on gouverne les orangers en France.

Quelques-uns, avec plus d'adresse et moins de peine, gouvernent cette plante, sous un air septentrional. Cela se fait en lui parant les froidures avec des couvertures de verre, qui, loin d'empêcher la vertu du soleil, la fortifient, à l'avantage de la plante, selon le naturel de cette matière, comme tous les jours on éprouve que le soleil passant à travers le verre, met le feu en été au bois sec, à la paille et à toutes autres matières légères sur lesquelles il frappe; ces couvertures sont de grands chapeaux, façonnés comme des cloches, larges par bas, ou comme des couvercles d'alambics, qui n'ont de bord qu'à leur extrémité ; leur grandeur est d'un pied de diamètre, pour envelopper la fossette de la melonière, dans laquelle les graines sont semées, et l'épaisseur aussi grande qu'on peut, parce qu'ils sont moins sujets à se rompre; quant à la fossette, il en a été dit ce qu'il convient, et comment

le fonds en est échauffé par le fumier récent de cheval qu'on met dans terre, ainsi que de la manière de semer la graine. La terre étant donc échauffée, et les froidures rabattues par la rencontre du verre, les melons y fructifient à plaisir, pourvu qu'avec patience on tienne les couvertures sur les plantes autant qu'on pourra; c'est-à-dire, aussi longtems que leur accroissement le permettra, que les chapeaux pourront contenir le ramage, et que les chaleurs du tems arrivées, aient chassé la crainte des froidures. Outre ce service, ces couvertures préservent et graines, et rejettons de tous leurs ennemis, le rempart du verre les garantissant des rats, des limaces, des chenilles, fourmis et autres insectes, qui leur font beaucoup de mal, quand elles peuvent y atteindre.

Quant au feu dont on se sert en certains endroits, pour avoir des melons, et le moyen de l'employer, nous en avons renvoyé la pratique ci-après, au discours des orangers, chap. XXVI de ce livre, où le seigneur étant en pays froid (car ce n'est pas un ouvrage de simple ménager), s'instruira de l'ordre qu'il a à faire tenir, pour se pourvoir d'un fruit si précieux, sans regarder à la dépense,

puisque le seul plaisir est le total de ce qu'il peut espérer de cette culture forcée.

Le gouvernement des concombres et courges, est le même que celui des melons, parce qu'ils symbolisent en naturel, qui est de craindre le froid; mais comme le melon est le fruit le plus délicat des trois sortes, on réserve aussi pour lui le soin le plus particulier. On gouvernera ces plantes, suivant les lieux chauds, tempérés où froids, pour les loger dès l'ensemencement, ou en pleine campagne, ou sur des couches de fumier, ou sous des couvertures; mais le lieu le plus desirable est où elles peuvent se parfaire, sans qu'il soit nécessaire de les transplanter par les raisons dites.

Il y a des concombres communs, blancs, verts, grisâtres; grands, moyens, petits, discernés par ces qualités; tous finalement deviennent jaunes, quand ils ont été au-delà de leur parfaite maturité. Ils desirent beaucoup l'eau, sans laquelle ils ne peuvent vivre; aussi, moyennant l'arrosement fréquent, ils croissent avec merveille de jour à autre; au contraire, ils haïssent l'huile, dont ils s'éloignent si on les en approche. Par artifice, on peut avoir des concombres en toutes saisons,

sons, et toujours frais, comme on dit de l'empereur Tibère César, qu'il s'en faisoit ordinairement servir, en les recueillant de ses concombrières, portées sur des roues, des caves au soleil, et changées d'un lieu dans un autre, selon les nécessités des tems. Pline, après Columelle, donne la recette pour avoir des concombres pendant toute l'année : c'est en fourrant la graine de concombre dans la moëlle des grosses orties, dont le tronc aura été coupé rondement dans terre, de deux doigts, d'où prenant nourriture, comme une ente, elle fructifie en toutes saisons, moyennant la faveur du soleil, du fumier, de la culture et de l'arrosement.

On voit, non sans admiration, une autre race de concombre que la commune, par sa forme étrange, qui ressemble tellement au serpent, qu'on diroit que la nature a voulu refaire là son propre ouvrage. Ces concombres croissent entortillés de la longueur de quatre à cinq pieds, et davantage, ayant la tête, les yeux, la bouche, comme les vrais serpens; cependant, les yeux et la bouche peints, sans enfoncement, ce qui fait découvrir la chose, en y regardant de près. Leur couleur est universellement barrée en veines

grises, vertes et jaunes. Ils tiennent à la plante par le bout de la queue. Ce sont ceux dont Pline fait mention, qu'il appelle concombres *scorpionistes* et *serpentins*, et qu'il regarde comme sauvages. L'horreur de leur forme les rend plus admirables que mangeables, quoique leur goût, de lui-même, soit aussi bon que celui des autres concombres. Leur semence est venue d'Espagne à Toulouse, et de-là, plus avant dans plusieurs endroits du Languedoc, où néanmoins elle y est encore très-rare; ils ont au reste de commun avec les autres concombres, toutes sortes de culture; c'est pourquoi il n'est pas nécessaire d'un traitement particulier pour les élever.

Quant aux courges, nous en avons de trois sortes principales, distinguées par ces mots: courges, gourdes, citrouilles. Les courges et gourdes ne diffèrent qu'en forme, étant de couleur blanche et de goût semblable. Les courges sont longues; il y en a qui atteignent jusqu'à cinq ou six pieds; elles sont plus délicates et plus propres à confire, pour en faire du carbassat (1), que les gourdes, et

(1) Courges confites.

ces dernières sont rondes, commodes, étant desséchées, pour faire des bouteilles à tenir du vin, de l'huile et autres liqueurs. Je ne doute pas qu'en plusieurs endroits, ces deux espèces ne se confondent dans leurs dénominations, par la conformité de leur service. Leur race n'est pas étrangère, mais originaire de certaines provinces de ce royaume; aussi, dans la plupart de ces endroits, sont-elles appellées gourdes du pays. Il n'en est pas de même des citrouilles, car la semence nous en est venue des royaumes de Naples et d'Espagne, de différentes espèces, dont quelques-unes sont d'une grosseur et pesanteur monstrueuses. On nous a apporté tant d'espèces de ces fruits d'outre-mer, de Barbarie, de Maroc, de Turquie, et d'autres parties lointaines, qu'il seroit impossible de les représenter exactement toutes; il y en a de grandes, de petites, de godronnées, semblables aux citrons et poucires, diversement colorées : généralement, les rameaux de ces fruits aiment à grimper sur les treilles et tonnelles; mais on les laisse ramper sur terre, à cause de la grande pesanteur des citrouilles, et on laisse aller les autres en haut, pour s'y agraffer, selon que leur légèreté le permet;

quoique l'usage du commun des jardiniers, soit de les faire sans distinction, toutes accroître et fructifier en bas, rampant sur terre.

Le citre est une autre espèce de citrouille, qu'on élève principalement pour la graine, qui sert en médecine, et sa chair pour nourriture aux pourceaux, n'y ayant pas d'autre espérance; elle est noire, et facile à élever par la grossièreté de son naturel.

On tire les graines et semences pour la conservation de la race, du ventre de ces fruits; les melons, concombres, courges et citrouilles, sympathisent ensemble; quand ils sont parvenus en parfaite maturité, on vide leurs entrailles pour les conserver, séchées à l'ombre jusqu'au printems, et plus long-tems si l'on veut.

Il faudra semer les légumes qu'on voudra élever au jardin d'été, en cette première saison du printems, excepté les pois chiches, qu'on réserve pour le commencement d'avril; et quoique l'on ait parlé ailleurs de ceci, chap. IV du 2e. livre, ici il sera à propos de dire, que si l'on veut en mettre en ce jardin-ci, on pourra le faire en cette saison, en observant la vieille lune, la culture, l'ar-

rosement, la tonte de l'herbe des fèves, le tems de ramer les pois, pour les faire fructifier, comme il a été dit. Les pois et fèves seront ramollis dans l'eau, pour douze ou quinze heures, avant qu'on les sème, pour les faire lever de terre plus promptement. La récolte des pois et fèves se fait de jour à autre, dès que les grains sont formés dans les gousses, jusqu'à leur entière maturité, pour en manger des tendres en potage et autrement, et on cueillera les restants, parvenus à leur dernier point, en les arrachant de terre (la lune étant nouvelle, par les raisons dites ailleurs), et après on les battra et serrera. Les pois et les fèves sont les légumes qui ont le plus de réputation dans les beaux jardinages; ils seront accompagnés de chiches, faséoles, et autres de mérite, selon la qualité du lieu, et d'autres circonstances le requérant, dont il ne sera pas discouru davantage en cet endroit, en ayant ailleurs dit autant qu'il est nécessaire.

La caprière s'édifie comme la vigne, c'est-à-dire, par maillots ou crossettes, les branches des capres s'enracinant dans terre, de même que les sarmens de vigne, non cependant aussi facilement qu'eux, et il y a du

mystère à les faire reprendre, pour les empêcher d'éventer, mal qu'ils craignent plus que tout autre, ce qui rend leur reprise douteuse, avant et après leur plantage; mais elle est très-assurée par marcottes ou plant enraciné, pris au pied des vieilles capres, et par cette raison, cette voie est préférable à toute autre. Elle seroit aussi la seule employée, si on y trouvoit du plant suffisamment; il faudra faire enraciner les maillots, pour ensuite les replanter dans la caprière. La semence n'est pas bien efficace en cet endroit, à cause de son accroissement tardif, dont on se servira néanmoins, l'autre voie manquant; de même que par une grande curiosité, s'il arrive d'élever quelque race exquise de raisins, l'on en sème des pepins. On taille les ceps des capres, aux mois de novembre ou de mars, selon la propriété du climat, en leur ôtant tous les rejettons de l'année précédente, excepté un œil du nouveau bois, qu'on laisse à chacun, parce qu'ils reproduisent plus facilement de ce côté-là, que de l'endurci du cep, et pour que le fruit en sorte, comme les raisins des jeunes pampres de la vigne; elle et les capres marchant jusque-là de compagnie. Les maillots

ou crossettes tronçonnées, de la longueur d'un pied, seront tout aussitôt mis en terre, en les recourbant dans la fosse, d'où ils ressortiront seulement d'un doigt, et afin qu'ils s'éventent moins, la tranche du bout du maillot étant hors terre, sera couverte de fine argile ou de poix fondue, pour empêcher la vertu de s'exhaler par cette issue. Quelques-uns doutant entièrement de ce remède, enterrent entièrement les maillots, sans rien en faire ressortir, en les couvrant totalement de terre, d'où ils repoussent les rejettons en haut. Il est nécessaire en ce premier acte d'arroser les maillots, autrement ils ne pourroient prendre racine, car ils aiment alors autant l'eau, qu'étant transplantés dans la caprière, après ils s'en soucient peu, et ils se plaisent plus dans la sécheresse que dans l'humidité. Ils veulent aussi être logés sous un air chaud, à l'abri des vents et en terre fertile, bien fumée, bien cultivée, et ne rien avoir qui leur soit nuisible. Moyennant ce traitement, dans un an ou deux, ils deviendront propres à être replantés, ce que vous ferez faire au mois de mars, moyennant le beau tems.

Les capres étant originaires des parties

méridionales, elles ne peuvent vivre dans un pays septentrional, qu'avec quelqu'artifice, pour adoucir l'aigreur des froidures; c'est pourquoi plusieurs font leurs caprières le long des murailles qui regardent le midi, où ayant laissé des trous et armoires, ils y logent ces plantes sur la terre, que l'on y accommode pour les élever. On les y loge avec plus de succès, si la muraille est accompagnée de terre en dehors, jusqu'au niveau des armoires et trous, pour que leurs racines puissent s'y nourrir et s'y promener à l'aise. On élèvera les trous sur terre pour le moins de trois ou quatre pieds, afin de donner place aux rejettons et au branchage des caprières qui sortent de leurs trous, pour s'allonger raisonnablement en bas, avant que d'atteindre à terre, pour la conservation du fruit, ceux qui touchent à terre faisant rarement une bonne fin.

L'avantage du lieu manquant, étant entièrement plat, sans relèvement, on ne laissera pas d'y dresser la caprière commodément. On fera une muraille de bonne maçonnerie, haute de neuf à dix pieds ou davantage, et au devant d'elle, du côté du midi, on dressera une autre muraille de même matière, de

la hauteur de trois à quatre pieds; on remplira leur entre-deux de bonne terre, bien fumée, où on plantera les capriers, qui verseront leur ramage dehors en grandissant, par-dessus la basse muraille, en tendant en bas vers terre, selon leur naturel, qui est de fondre en s'abaissant; et pour que dans ce passage les tendrons ne soient pas offensés, par la dureté de la rencontre des pierres angulaires, dont presque toutes les murailles sont composées, on couvre l'extrémité de cette muraille en rond de pierre ainsi taillée, ou de brique de cette forme; le chemin des rameaux étant ainsi rendu facile, ils porteront aussi le fruit jusqu'à terre; moyennant que les capriers soient nettement tenus, en les sarclant et serfouissant, afin que les mauvaises herbes n'en tirent pas la substance; pour les fortifier, qu'ils soient amendés chaque hiver, avec des gras et nouveaux terriers; qu'ils soient arrosés en été, les sécheresses extrêmes pressant; tondus et taillés en automne ou au printems, comme il a été montré.

Ce n'est pas seulement dans ces lieux, ainsi préparés, où les caprières s'édifient, mais aussi dans ceux qui sont entièrement

plats, leurs rameaux y rampant comme ceux des concombres, mais non pas avec le même avantage que dans les endroits élevés, par la perte du fruit qui touche à terre, ainsi qu'il a été dit. Outre que les caprières se répandant par le jardin quand ils ont le large, suivent leur naturel, ils incommodent les autres plantes du jardin, ce qu'ils ne peuvent faire quand ils sont resserrés à l'étroit comme ci-dessus, où néanmoins ils ont une place suffisante pour leur entretien.

On cueille le fruit des capriers de jour à autre, sans attendre un certain point de maturité; car, de quelque manière qu'on prenne les capres, elles sont toujours propres à confire; même, plus elles sont vertes, plus elles restent appétissantes; d'où il résulte qu'on prise plus les capres, que plus on les trouve petites. Ainsi, de jour en jour, on retire de la caprière tout le fruit qui se présente pendant la saison, et en même-temps on le confit à la manière enseignée ci-après, au VIIIe. Liv., Chap. II. La qualité du caprier étant du genre des arbustes qui vivent long-tems, fait croire qu'il n'est pas placé ici à son rang, et qu'il doit être mis au jardin fruitier : on répond à cela

que les capriers desirant être exposés en plein soleil, et qu'à cause de leur peu de hauteur, ils seroient en danger d'être étouffés parmi les arbres du verger, leurs branches et leur ombrage les opprimant, on les loge avec plus de profit au jardin potager que ailleurs, vu que leur culture est commune avec les plantes potagères.

CHAPITRE X.

Du Jardin à Fleurs ; premièrement des arbustes.

L'ORDONNANCE de Caton est d'enrichir le jardin potager par des fleurs, afin de joindre le plaisir au profit, selon le commun desir, regardant le potager comme défectueux, où manque l'ornement qui procède des belles plantes qui portent des fleurs ; en effet, le grand cas que les anciens faisoient des bouquets, des chapeaux de fleurs, des herbes et des racines de bonne odeur, des parfums et autres choses précieuses qui croissent dans les jardins, montre qu'ils regardoient pour article notable de rechercher soigneusement

ces matières exquises, comme servantes de l'homme, qui le rendoient joyeux, le conservoient en santé; mais le grand nombre de ces précieuses plantes, créées par Dieu pour le plaisir de l'homme, ne peut être représenté par le jardinier, et tant s'en faut qu'il puisse s'en pourvoir de toutes : c'est en quoi l'on voit qu'il est plus facile à la nature de tapisser la terre par la variété de ses fleurs, de couleurs et odeurs infinies, que de les mettre toutes en évidence, par un discours humain.

Nous embellirons donc notre jardin à fleurs de tout autant de ces agrémens que Dieu nous en aura donné la connoissance; nous nous en servirons d'une partie, comme par une double commodité à un autre usage que pour le plaisir, selon les rencontres, en y laissant de la place pour les nouvelles plantes que d'un jour à autre nous pourrons recouvrer. Pour diversifier les ouvrages de ce jardin, on emploie différentes plantes hautes et basses. Les arbustes serviront pour les cabinets et tonnelles, et les autres gentillesses du parterre, dont la qualité demande à demeurer en bas, pour les compartimens : on

mettra en particulier, comme dans un lieu convenable, les herbes qui se plient à cela.

En commençant par les arbustes, je dirai que les plus remarquables d'entre eux sont les rosiers, qui sont distingués en quatre principales espèces : une de rouges, une autre incarnate ou écarlatine, et deux de blanches. Les rouges sont celles de Provins, propres à faire la conserve, les incarnates, dites de Provence, et par quelques-uns appelées zébédées, celles d'où se distille la bonne eau rose, et qui sert aux apothicaires pour les syrops et autres choses; l'une des blanches, excepté la couleur, est au reste semblable à l'incarnate ; l'autre est la damasquine ou muscate, ainsi appelée à cause de son odeur précieuse. Celle-ci est fort petite, composée de cinq feuilles, les autres en ayant beaucoup davantage, plus cependant, mieux le terroir leur plait. Outre ces roses, il y en a de jaunes et rouges, agréables à voir, et non à l'odorat, sur-tout la jaune, dont l'odeur est plus mauvaise que bonne, la rouge n'ayant aucune odeur incommode ; mais elle est seulement si foible et si petite, que l'on n'y en reconnoît presque aucune. Ces deux roses s'accordent en nombre et en

grandeur de feuilles, de même qu'en rameaux, avec les damasquines, ce qui les fait accoupler ensemble, pour communément servir en cabinet, et, par cette variété, rend le cabinet d'agréable vue. Quant aux sauvages appelées canines, il s'en trouve de plusieurs espèces dans les haies et buissons qui ont de la valeur, parmi lesquelles les églantines emportent le prix, approchant des damasquines. Tous rosiers demandent un terroir bon et vigoureux, cependant plus léger que pesant, plus sec qu'humide, l'arrosement fréquent, ôtant la force de la rose. On les plante par racines et par branches; par branches ou boutures, à défaut de plant enraciné pour avancer l'œuvre, l'un étant préférable à l'autre. Le tems en est différent, selon les diverses situations. Si c'est en pays chaud et sec, on les mettra en terre en octobre ou novembre : si c'est en pays froid et humide, en février et mars. Il ne faut pas les mettre en terre plus d'un pied de profondeur, et ils seront arrangés dans la fosse à égale distance. Si vous vous servez en cet endroit des branches de rosier, vous les recourberez dans la fosse en les tordant, pour mieux les faire enraciner, mais si c'est du

plant chevelu, vous le mettrez perpendiculairement en terre comme les arbres fruitiers. Les rosiers seront marrés deux ou trois fois chaque année, afin de les débarrasser des ronces, buissons et herbes nuisibles qui se mêlent parmi eux par la négligence du jardinier. Il faut aussi les nétoyer et émonder souvent, comme de deux ans en deux ans, en leur ôtant avec la serpe tout ce qu'on verra envieillir du bois, et aussi le superflu, afin que l'on ait une abondance de roses bien qualifiées par les nouveaux rejettons, n'étant jamais telles celles qui croissent sur les rameaux vieux et endurcis, tendant à leur fin. En outre il sera très-bon, en les bêchant, de les fumer quelquefois, s'ils sont en terre légère; car plantés dans un bon fonds, il n'est pas besoin de prendre cette peine, la fertilité du terroir leur fournissant assez de vigueur.

Pour avoir des roses hâtives et fort primeraines, il faut avancer les rosiers pour la chaleur du fumier. Le moyen est que les rosiers étant plantés contre quelque muraille à l'aspect du midi, et par-là à l'abri de la bise, soient déchaussés profondément au mois d'octobre ou de novembre, et la fosse rem-

plie de bon fumier de cheval, mêlé parmi un peu de bonne terre ; ensuite, pendant l'hiver, on les arrosera avec de l'eau tiède, expressément échauffée sur le feu, le plus souvent, si le temps se rencontre sec et venteux, et point du tout s'il est pluvieux et humide. Par ce moyen, vous aurez des roses dans l'hiver, pourvu que vous les préserviez des gelées, en les tenant couvertes. Mais aussi ce sera au détriment des rosiers, qui, par cet avancement pressé, ne pourront être de longue durée, car leurs racines se cuisant dans la chaleur du fumier, manquent dans peu de tems ; perte qui n'est pas considérable, eu égard à l'agrément que l'on en retire ; et à la facilité de faire accroître de nouveaux rosiers, pour les subroger en place des morts.

On peut enter toutes sortes de rosiers en écusson, pour mélanger agréablement leurs couleurs ; cependant on en recouvre avec moins de peine de diversement colorés par le plant seul ; car en rassemblant deux ou trois rejettons de rosier, différens en cette qualité, et là, en les contraignant par une union subtile à s'accroître ensemble, à la façon que j'ai montrée pour unir les sarmens

mens de la vigne, ils rapporteront des roses avec étonnement, dont la bizarrerie satisfera la vue. Il y en a, pour avoir des roses vertes, qui entent des rosiers blancs sur des lauriers, en perçant le tronc de l'arbre, et en y fourant à travers un rejetton de rosier, ainsi qu'il sera montré ci-après, s'imaginant que les rosiers, nourris de la substance du tronc de l'arbre, rapporteront à leurs fleurs la couleur des feuilles de laurier; curiosité dont vous ferez l'expérience, si la patience de votre jardinier vous en donne le moyen.

Le jasmin s'édifie comme le rosier, par racine et branche, ayant aussi de commun de ne pas trop desirer l'arrosement (pour l'intérêt des fleurs), et la facilité de servir aux berceaux, parce que ses rejettons sont pliables à volonté. Il y a quatre espèces de jasmins remarquées dans la couleur des fleurs blanches, jaunes, rouges et bleues. Les blancs sont les plus estimés, à cause de leur odeur; les autres ne sont élevés que pour la couleur. C'est par une bonne raison; car étant mis ensemble, et accompagnés du rosier de Damas blanc, par son odeur précieuse, qu'il communique en abondance avec celle des jas-

mins, le cabinet composé de ces plantes se rend magnifique. Le plus grand entretien des jasmins consiste à les tailler ; il est nécessaire de les émonder souvent pour les débarrasser de la ramure superflue dont ils se revêtissent, qui étant ôtée, renouvelle la grace de ces plantes par un nouveau branchage.

Dans plusieurs endroits de la Provence et du Languedoc, le romarin (appelé aussi *Libanotis*, par l'odeur d'encens qu'il donne), vient naturellement dans les déserts, et en telle abondance, qu'on en chauffe les fours pour cuire le pain. Là on ne doit pas se donner beaucoup de peine à les élever dans le jardin, mais seulement dans les lieux où le climat ne favorise pas tant ces plantes : néanmoins elles souffrent facilement l'air froid, mais elles viennent plus gaiement sous un air tempéré. La vraie manière de planter le romarin est par boutures ou branches, faisant par ce moyen un plus grand jet que par racines et par semences, que l'on emploie à défaut d'autre moyen. C'est l'arbuste le plus agréable pour les abeilles, par la bonté de sa fleur, qui est aussi fort primeraine, abondante, et de longue durée, dont ces

animaux s'accommodent très-bien. Il tient un rang honorable au jardin, s'il est employé en bordures, cabinets et tonnelles.

Dans un pays chaud, le myrthe vient abondamment sans nulle culture : en froid, il ne peut vivre qu'avec peine et souci ; mais en tempéré, il pousse très-bien. Il est recherché par la beauté de ses feuilles, et pour d'autres utilités. Il orne très-bien le jardin à fleur, avec beaucoup de lustre. Il y a deux principales sortes de myrthe, distinguées par ces mots noirs et blancs, à cause de la différence de leur feuillage, l'un l'ayant vert-brun, et l'autre vert gai ; les deux espèces conservent toute l'année la naïveté de leurs couleurs. On reconnoit aussi qu'il y a deux espèces de myrthe, par la différence de leurs fleurs, l'un la produisant blanche : l'autre jaune. Nous meublerons notre jardin de deux espèces ; mais nous ferons plus de cas de la première que de la dernière, parce qu'il est reconnu qu'il y a quelque chose de plus exquis dans la fleur blanche, que dans la jaune. Le myrthe, outre la faveur de l'air, désire la terre subtile et douce, plus légère que pesante, et d'être soigné avec du vieux fumier et une bonne culture.

C'est par semence qu'on élève des myrthes, quand le plant enraciné et la branche manquent ; ce qui arrive lorsqu'on est contraint de les envoyer prendre trop loin, parce qu'ils s'éventent en chemin. On préfère encore la racine à la branche, par l'avancement plus grand que fait l'une, que l'autre. S'il est question de se servir de la semence, on la mettra en terre à deux doigts de profondeur, le lieu, avant tout, étant proprement disposé depuis plusieurs mois. La véritable saison est dans le mois de mars et dans le croissant de la lune, non auparavant, par la crainte des froidures, dont il faut préserver les nouveaux rejettons qui sortent de ces semences par des couvertures qu'on leur tiendra dessus, jusqu'à ce que la crainte des gelées passée, on les expose au beau temps. La difficulté de naître, et d'en conserver après les rejettons dans leur premier âge, est cause que quelques-uns logent premièrement ces semences dans des vases de terre, d'où les plantes étant fortifiées, sont ensuite transportées dans un autre endroit, ou bien tenues dans les vases, pour plus facilement les garantir pendant les incommodités des froidures. S'il arrive de les transplanter, les cli-

mat le souffrant, on arrachera les myrthes du semis, au bout de deux ans de leur naissance, sans délai; et aussi-tôt on les plantera un pied dans terre droitement, comme les fruitiers, en écartant doucement leurs racines; et après avoir recomblé la fosse uniment sur terre, on coupera le tronc à quatre doigts par-dessus; quant à la distance d'une plante à l'autre, la nature de l'œuvre en ordonnera. Si c'est pour en composer un cabinet ou des bordures dans les allées, il faudra les arranger plus près l'un de l'autre, que si on vouloit les répandre par le jardin; c'est toute l'adresse que je vous donnerai là-dessus. Vous gagnerez une couple d'années de tems, si vous édifiez les myrthes par plant enraciné, ou par branche, et vous éviterez le hasard d'en faire lever la graine de terre, qui s'y étouffe aisément par sa foiblesse. Et quoique le plant n'ait presque point de racines, n'importe, pourvu qu'il s'y trouve au bout quelque peu de bosse, par le moyen de laquelle il reprend facilement, imitant en cela les oliviers. Quant à la branche, pour la faire marcotter et cheveler dans terre, il convient de la cueillir dans les cîmes des rejettons des vieux myrthes, en la choisissant fertile et

polie, ensuite l'ayant torse et recourbée, vous la logerez dans la fosse ; et cette fosse étant recomblée de terre, et unie au plant, le bout de la branche en ressortira deux ou trois doigts. Par ce moyen, elle s'enracinera et croîtra fort bien, moyennant que souvent la terre des environs soit bêchée, arrosée en tems sec, fumée en hiver avec du menu fien, et toujours tenue proprement en sarclant les herbes. Il faudra de même avoir soin de traiter si bien les semences où on les aura logées, qu'aucune mauvaise plante ne leur soit nuisible. On dresse de très-beaux cabinets de myrthes dans le jardin à fleurs, à l'aide de rosiers de Damas et de jasmin mêlés ensemble, qui, faisant la couverture du cabinet, et en face du nord, tiendront à l'abri les myrthes qui seront plantés dans les autres trois endroits ; et les myrthes ne pouvant par leur naturel s'élever que peu, ils serviront là convenablement de muraille. Ainsi, le cabinet étant composé de cet assemblage, la variété de ces plantes agréables le rendra très-plaisant, pourvu que la disposition et proportion du cabinet répondent à la matière que je réserve à l'industrie du jardinier, en attendant qu'avec plus de loisir, je vous

fournisse plusieurs et différens portraits de cabinets et de treillages, pour vous reposer et promener au jardin, afin de vous retirer de peine, touchant l'invention.

Les fruits du myrthe, appelés myrthils, sont des bayes qui enferment la graine, qu'on ne retire des branches que lorsque les gelées ont touché dessus, pour les faire mûrir. Elles servent à plusieurs choses en médecine; aussi tout ce que le myrthe produit est utile, racines, bois, feuilles et fleurs; c'est la nourriture des grives et tourdes, en certains endroits de la Provence, que les bayes du myrthe, dont ces oiseaux s'engraissent, et leur chair en devient très-agréable, à cause de la bonne odeur qu'elle en retire.

A défaut du myrthe, en pays froid, on se sert du buis, par la conformité de leurs feuilles, qui symbolisent ensemble, le buis ainsi que le myrthe l'ayant perpétuellement verte et lisse, comme le satin. Le buis résiste aux injures des tems, n'ayant sur lui aucun ou peu de pouvoir, les froidures et les gelées. C'est pourquoi il est employé au climat septentrional, à l'embellissement des jardins, sur-tout à cause de sa grande durée, car il vit fort long-tems sans beaucoup de

culture, et les ouvrages s'en rendent comme perpétuels et toujours magnifiques. Les bancs du jardin de Gaillon prouvent ces choses, de même que dans plusieurs autres beaux jardins de la France, on voit de beaux ouvrages façonnés en buis, qui ont duré très-long-tems, tels que sièges, bancs, bâtimens, pyramides, colonnes, hommes, bêtes, faits de cette matière, tant elle est souple, que l'habile jardinier contrefait au contentement de la vue. Il ne manque au buis que la bonne odeur, pour le rendre entièrement bien qualifié; au contraire, l'ayant forte, importune et désagréable, causant des maux de tête, et il est rejetté par quelques-uns, sans vouloir l'élever au jardin.

Le buis croît en plusieurs endroits de ce royaume, naturellement parmi les pierres, déserts et terroirs de peu de valeur, même en grandeur étonnante, en certains endroits de la Normandie et de la Picardie, comme des grosses poutres, qu'on transporte à Paris, pour faire des peignes et autres choses, dans le Vivarais aussi, mais pas si haut, et avec une telle propriété, que son fonds s'améliore beaucoup par la chûte de ses feuilles, qui s'y pourrissent à la longue, et qu'il en

demeure propre à porter de beaux bleds, quand, déchargés de ces arbustes brûlés sur le lieu, on le réduit en labourage. Les rejettons de buis pris de la cîme des branches engraissent aussi toutes sortes d'arbres fruitiers, et principalement les oliviers, quand on les met auprès des arbres, qui auront été avant tout déchaussés d'un pied, et ensuite recouverts de terre ; car par le long tems que le buis met à se consommer dans terre, par sa dureté, il tient la terre élevée, au grand profit des racines des arbres, qui, ayant par ce moyen un passage libre, s'allongent à volonté, et en sont humectées par la fraîcheur naturelle de la matière. En outre, cet engrais fait du bien aux vignes, et surtout aux muscates, qui en deviennent très-fertiles, comme il a été vu au chap. IV du 3e. livre.

C'est là toute l'utilité de la feuille, car du reste, elle n'est pas mangeable ; les bêtes abhorrent généralement son amertume et sa dureté extrêmes ; mais il n'en est pas de même du bois, car il s'en façonne plusieurs beaux ouvrages, principalement de la racine, dont il est fait un grand trafic en Vivarais, par les marchands allemands, qui la font

transporter de là dans leur pays, prête à mettre en œuvre. On arrache la plante du buis, et après en avoir coupé toutes les branches, on laisse la racine aussi grande qu'il est possible (par la nature de la chose qui ne peut communément excéder les deux poings d'un homme robuste, joints ensemble), après, elle est équarrie ou arrondie, comme une pierre de taille, comme cela s'accorde le mieux; finalement on la met bouillir dans l'eau claire dans un grand chaudron, pour la rendre propre à être travaillée. On peut comparer cette préparation à celle de rouir les chanvres et lins, nécessaire pour rendre la racine solide et lui confirmer la beauté de sa couleur blonde, et sa madrure bizarre; on appelle la racine de buis, ainsi préparée, *broute*, employée pour les plus belles menuiseries, marquetteries, manches de couteau, cuillers, peignes, et pour divers autres usages en l'honneur de l'Allemagne, mère de toutes sortes d'inventions ingénieuses. Des branches, on en retire des perches qu'on y trouve droites, pour servir à l'appui des vignes, et le restant est employé en chauffage, à cuire du pain, des tuiles, de la chaux, et autres choses semblables. S'il arrive que

vous vouliez vous meubler de buis, faites planter des rejettons enracinés, pris au pied des vieux, à un pied dans terre, en rayon ouvert, sans vous mettre en peine de les engraisser en aucune manière, vu leur reprise et croissance faciles. Les branches s'enracinent aussi, pas avec autant d'avancement, à cause de leur peu de moëlle et la dureté de leur bois; c'est pourquoi le plant chevelu manquant, servez-vous de semence, dont vous ferez une pépinière, pour de-là, au bout d'un an, en tirer le plant qualifié de même âge et grandeur, afin de le transplanter où il vous plaira. Le tems de ce ménage est le mois d'octobre et de novembre, en lune nouvelle. Le plus difficile pour entretenir le buis, est le maniement de la serpe, pour le tailler et le tondre à propos, et avec l'adresse nécessaire, pour lui faire tenir une place honorable au jardin.

Au rang des plantes toujours vertes, nous logerons le garrobier (c'est le garou), ainsi appelé en Provence, et par quelques-uns silique. Par son robuste naturel, il croît en tout air tempéré et froid, quoique la Provence soit le pays où il vient naturellement. Il est bien séant en tonnelles et cabinets,

fournissant des rameaux en abondance, flexibles, de couleur verte et reluisante. Les garrobies, fruits de cette plante, donnent un grand lustre à la beauté de ses feuilles; ces fruits sont enfermés dans des longues gousses, comme celles de la casse et des faséoles, colorés d'incarnat cramoisi, ce qui est très-agréable en les voyant pendre parmi le feuillage, dont l'artifice devient d'autant plus beau, que le cabinet que le garrobier couvrira sera disposé plus artistement. On se peuple de garrobiers avec les nouveaux rejettons enracinés, arrachés du pied des vieilles plantes, la lune étant nouvelle, en les plantant à la manière déjà montrée; ces rejettons manquants, on aura recours à la semence, qu'on sèmera en terre bien préparée, vers le mois de février ou de mars, non cependant avec l'assurance de bien faire par l'incertitude de la faire lever; cependant, par un bon traitement, on pourra vaincre l'infertilité de cette semence. Il n'est pas nécessaire d'un grand soin au restant de son entretien, dont le principal, étant repris dans terre, est l'adresse de la ramure pour la faire grimper dans un lieu convenable, et en tondre le superflu pour la bienséance,

et la durée de la plante à tems, et ainsi qu'il appartient.

Quoique la plupart ne fasse point de cas du lierre, parce qu'il produit plus qu'on ne veut, il est néanmoins agréable à la vue, à cause de sa verdure belle et reluisante, qu'il conserve entière en toutes saisons. Il ne craint ni froidures, ni gelées, ni sécheresses, ni humidités, ni ombrages, s'accroissant partout où il peut se loger, avec une résolution si opiniâtre, qu'à la longue il cause la ruine des arbres et des murailles sur lesquelles il se nourrit et se soutient. Pour tapisser avec du lierre l'intérieur des murailles du jardin, il est à propos de se servir de cette plante, comme cela se voit ingénieusement approprié dans l'allée de Saint-Privat, qui, bordée de l'autre côté (limitant sa largeur) d'une palissade de laurier, demeure, malgré le tems, toujours verdoyante et de belle vue. On accommode aussi le lierre pour les tonnelles, berceaux, cabinets et autres lieux couverts, vu qu'il s'y plie à volonté, et il y continuera son servive aussi long-tems que durera le bois que vous lui aurez donné pour appui. Dans les jardins de Chanteloup, en ceux de Cluni, au faubourg Saint-Jacques à Paris, et

en divers autres lieux de la France, les belles tonnelles et berceaux de lierre y font des promenades agréables pour l'été, tellement ombragées, que le soleil n'a aucune entrée dedans. Le lierre s'agraffe très-bien contre la muraille, et s'y maintient fermement, sans autre dépense que celle du plantage; il n'est besoin d'aucun bois, poteaux ou perches pour l'y retenir, parce que de lui-même il s'y choisit des soutiens assurés. On se peuple de lierre par semence et par plant enraciné, mais avec plus d'avantage par ce dernier que par le premier. Soit semence ou plant, on le mettra en terre pendant tout l'hiver, la lune étant nouvelle; après l'avoir fait naître ou reprendre par quelques petits bêchemens, vous le laisserez là, sans prendre d'autre soin pour son entretien, tant il est robuste et peu délicat.

La sabine, *sabina*, se reprend par branches, mais plus facilement par plant enraciné, et avec plus d'avancement aussi. Elle est plantée un pied dans terre. Il y a deux espèces de sabine; la plus prisée a le feuillage approchant comme le cyprès, appelée par cette cause, des anciens, cyprès de Candie. Les deux sont toujours verdoyantes, sans craindre

beaucoup les froidures ; et les cabinets et berceaux en sont convenablement façonnés.

Le troëne, appelé en latin *Ligustrum*, bois blanc, à Lyon et à Fontainebleau, Coigneau, et très-bon en barrières et palissades, bornant les allées du jardin, par la verdure de ses feuilles, par la fermeté de son bois, s'appuyant de lui-même sans autre soutien, que d'en entortiller les rameaux, et parce qu'il est d'un long service. Faute de plant enraciné, on l'édifie par semence ; l'une et l'autre manière sont fort faciles, même il reprend de branche assez bien. Il graine tous les ans, en jetant sa semence dans des petites bouteilles noires à toupet, qu'il se conserve en hiver, lesquels, mêlés parmi le vert du feuillage, augmentent la grace des barrières où le troëne forme une très-belle vue. Il ne peut servir ni en cabinets, ni en tonnelles, à cause qu'il ne peut s'élever bien haut.

On emploie non-seulement les arbustes pour ombrager les cabinets, berceaux, tonnelles, treilles, et autres lieux couverts du jardin de plaisir, mais encore toutes sortes d'arbres fruitiers et autres ayant les branches flexibles, si on en a l'envie. Mais comme tous les arbres fruitiers, peu exceptés, lâchent leurs

feuilles en hiver, ceci les range après ceux qui ne se dépouillent qu'après la naissance de la nouvelle feuille, qui, en venant les revêtir, tient toujours les arbres fournis de rameaux. Parmi tous les fruitiers qui se dépouillent, nous choisirons les coudriers, cerisiers, muriers, grenadiers, comme étant ceux qui sont les plus propres à cela, parce que leur bois est de coupe qui rejettent facilement, et qu'ils satisferont à votre intention, et le service en sera agréable par la variété de la matière, ainsi que cela se voit communément des choses variées. Quant à la vigne, il est de l'ordre commun d'en couvrir toutes sortes de treillages, où, par une double utilité, elle fait très-bien. Parmi les fruitiers vêtus, il ne s'en trouve que deux qui sont propres à ce service; savoir l'olivier et le pin, dont la beauté de l'ombrage sera accompagnée de l'avantage du fruit. La chose n'est cependant pas sans difficulté par la nature des plantes, peu obéissantes d'elles-mêmes, et difficiles à plier. Quant aux orangers, citronniers, et autres arbustes précieux, qui ne se dépouillent pas, il n'est pas raisonnable de les employer en cet endroit, à cause de leur grande délicatesse, ou bien

le

le pays les favoriseroit entièrement, comme dans la basse-Provence, près de la mer Méditéranée, où, pour les parer des froidures, on est contraint de les tenir couverts en hiver. Les meilleurs arbres de tout le général des autres, vêtus et dépouillés, et les plus propres aux couvertures, sont les cyprès et les lauriers, dont les bonnes qualités de couleur, d'odeur et d'obéissance, rendent les ouvrages magnifiques.

On ne peut avoir de cyprès que par semence, leurs branches ne pouvant prendre racine, et leurs tiges étant vides de rejettons; aussi les vieux cyprès meurent toujours sans héritiers, contre le commun naturel des arbres. C'est pourquoi les anciens poëtes représentoient leurs Champs-Elysées plantés de Cyprès, et que cet arbre a été dédié à Pluton par les payens. Aussi ils se servoient de rameaux de cyprès aux funérailles de leurs morts, dont ils couvroient les corps, en les portant au sépulcre. On voit aujourd'hui, dans les cloîtres des moines, une grande quantité de cyprès, marque de leur célibat. Le cyprès desire l'air, plutôt chaud que froid; il vient assez bien aussi sous un air tempéré, pourvu toutefois qu'il soit à l'abri

de la bise. On sèmera la graine au mois de février ou de mars, la lune étant nouvelle, dans une terre soigneusement préparée, dès l'hiver précédent, à la main, et avec du fumier menu, afin qu'il se trouve consommé avant que la semence y soit mise, ce qui est nécessaire pour la faire naître ; car le voisinage du nouveau fumier la brûle par sa grande chaleur. On couvrira la semence de deux doigts de terre bien déliée, et on l'arrosera légèrement tous les jours, jusqu'à ce qu'elle soit levée ; car ensuite, elle n'a besoin d'eau qu'en tems de grande sécheresse. Il est nécessaire de la tenir bien sarclée, afin que les mauvaises herbes ne la suffoquent pas, en sollicitant aussi, par une bonne culture, les racines des rejettons qui en proviennent à croître et se fortifier. Dans trois ou quatre ans les arbrisseaux seront propres à être transplantés ; car si on attendoit davantage, leur reprise seroit douteuse, vu qu'ils n'aiment pas à être déracinés quand ils sont avancés en âge, mais ils aiment d'être pris et transplantés encore jeunes. Ils demandent une fosse large, pour, à l'aise, y étendre leurs racines, qu'ils rejettent plus largement que profondément. Un bon pied et quart suffira

pour tout enfoncement, ou ce seroit que le lieu fût plus sec qu'humide, alors il conviendroit d'y aller plus avant. Et comme la semence craint la chaleur du fumier, les racines la craignent de même ; c'est pourquoi on leur mettra auprès, en les recouvrant, plutôt de la terre nouvelle et vigoureuse, que d'autres engrais. Si c'est pour faire monter les cyprès en tige comme un bois de haute-futaye, les rejettons qui croissent au bas du tronc en seront retirés avec l'ongle, étant encore tendres (car il ne faut toucher cet arbre avec le fer, que le moins qu'on pourra, parce qu'il le craint), en conduisant ainsi le tronc. On le dressera de même, si l'on veut s'en servir en palissades ou barrières, en tapisseries contre les murailles, en cabinets, en berceaux ; et on y ajoutera des poteaux et perches, pour servant de moule, en retenir les branches nouvelles, en leur faisant prendre pli, selon que l'ouvrage le requerra. En n'y touchant point, le cyprès croîtra en pyramide large en bas, et pointu en haut, avec beaucoup de grace ; mais il occupe un grand lieu, à cause que ses rameaux bas s'étendent sur la terre ; incommodité qui n'empêchera pourtant pas de disposer des cyprès,

par cette ordonnance et par les autres, afin de tirer tout le plaisir de ces arbres.

On discerne facilement le mâle et la femelle du cyprès. Le mâle, seul, porte des coques semblables à des petites pommes de pin, dans lesquelles la graine est enfermée, et produit des rameaux plus serrés, et en plus grande abondance que la femelle. Les deux sexes sortent d'une même semence, cependant par graine distincte, selon la nature particulière de chacun d'eux. Au printems ou en automne, on retire les coques ou noix contenant la graine, qui est fort menue et petite. On reconnoît sa maturité à la couleur et à la pesanteur, l'une et l'autre étant plus fortes, que plus la graine approche de la perfection. On trouve des coques sur l'arbre dans ces deux saisons de l'année, cependant de bonté inégale, selon la nourriture de l'arbre, qu'on reconnoît aux marques susdites.

Au contraire du cyprès, le laurier se perpétue par des rejettons qui se succèdent les uns aux autres; de sorte que la tige ne meurt qu'à force de mauvais traitemens. Au pied des vieux lauriers, on en trouve abondamment de jeunes pour en faire de nouveaux.

La manière de les élever est la précédente, excepté qu'il faut que la serpe joue au laurier, pour l'approprier au service qu'on desire de lui. On remarque au laurier, comme au cyprès, mâle et femelle ; les deux néanmoins gardent la beauté de leur feuillage toute l'année, et ressemblent à celui de l'oranger. On plantera un laurier femelle auprès d'un mâle, pour les faire croître ensemble en perfection ; ce qu'on ne pourroit espérer, en les logeant par sexes séparés. De même aussi que les cyprès, le seul laurier mâle porte la semence, la femelle étant stérile, quoiqu'elle fleurisse aussi bien que le mâle, ayant la couleur du feuillage commune : on reconnoît naïvement ces particularités à Cauvisson, entre Nîmes et Montpellier, où ces arbres abondent, en y croissant naturellement. On y appelle le mâle Bagnier, et la femelle laurier, discernant ainsi les sexes. Les lauriers font plus d'avancement par semence, que par plant enraciné. Par cette raison, s'il est question d'édifier des lauriers, ne vous inquiétez que de la semence, sans vous mettre en peine du transplantement. Mais il faut se résoudre en commençant, du lieu où vous destinez les arbres pour toujours, afin de

n'être pas contraint, par un changement d'avis, à les remuer d'un lieu dans un autre. La semence (ce sont les bayes du laurier) est mise en terre comme les glands ou les chataignes, par rayons ou à la fiche, à quatre doigts de profondeur, et de pied en pied de distance. Là, elles seront entretenues par une bonne culture, jusqu'à ce que le plant en sortant, soit parvenu à la grosseur d'un pouce, pour être transplanté, si on veut le transplanter; véritable point de le prendre, car il n'est pas de si bonne espérance, plus jeune ou plus vieux.

Voici une autre espèce de laurier, mais fort petite et basse, qui tient place entre les arbustes. Elle porte des roses, et par cette raison, on l'appelle *Rododendron*, ou *Rosago*. Elle fleurit à la fin de l'été, s'élève de semence, craint le froid. Par cette cause, et eu égard à sa petitesse, on nourrit cette plante dans des petites caisses ou pots de terre, dont la facilité du transport la garantit des froidures, et la fait jouir à propos de la chaleur du soleil.

En même lieu et même manière que le rododendron, on sème et on nourrit le *Monon*, petit arbrisseau plaisant à la vue par la

couleur verte de son feuillage, et pour son fruit, qu'il produit semblable à une petite cerise rouge, qui cependant n'est pas mangeable.

Parmi ces arbres d'agrément, nous logerons le griotier à roses. C'est un grand arbre semblable, en bois et feuilles, au cerisier aigre, ne produisant aucun fruit, mais seulement des roses incarnates, presque semblables à celles des rosiers communs, qui demeurent sur l'arbre une grande partie du bon tems. Dans le Lyonnois, il y a des cerisiers aigres fort tardifs, qui ne rendent le fruit que sur la fin de septembre, dont les greffes, portées en Provence et en Languedoc, et là insérées sur d'autres cerisiers, ne fructifient nullement, par la différence des climats, mais qui seulement fleurissent, et c'est de cette fleur susdite, dont la merveille n'est pas petite. On se peuple de ces roses par l'ente, en les greffant sur des cerisiers communs, aigres et doux. Et selon le naturel de tout cerisier, le bois se plie très-bien en voussure, ce qui rend le cabinet fort beau.

Il y a quelques autres plantes franches et sauvages, arbustes et grandes herbes, qui

seront aussi dans ces ouvrages élevés, tels que le genêt d'Espagne, le sureau, le groseiller, le framboisier, le houblon, le chevrefeuille, les pommes d'amour, de merveille, dorées, etc., que l'ingénieux jardinier emploiera selon leurs propriétés.

Quant au genêt d'Espagne ou gaude, la beauté de ses fleurs jaunes le fait desirer au jardin d'agrément, y étant propre en palissades; mais comme on l'élève principalement pour le profit, servant aux teinturiers en draps de laine, le ménager en sème abondamment, comme ou le verra au ch. XXIX de ce livre, où je vous renvoie pour apprendre le moyen de le faire croître.

Le sureau, par sa grosse moëlle, s'enracine très-facilement de branches, et il n'y a pas d'autre mystère que d'en fourrer des bâtons dans terre; il demande les lieux humides. Quand il est une fois repris, ne lui destinez aucun traitement particulier, car il se maintiendra vigoureusement sans culture de longues années. On le tient au jardin, principalement pour sa fleur blanche, qui, mélangée avec son feuillage vert, donne de la grace au cabinet qui en est couvert. Sa fleur est utile en plusieurs choses, même à

parfumer les vins nouveaux, ainsi qu'il a été montré dans le 3e. livre, chap. X; mais au contraire, sa forte odeur est importune, ce qui est cause que plusieurs bannissent toute la plante du jardin.

Ici siéra bien le groseiller ou vinetier, appelé aussi épine-bénite, non pour les couvertures, faute de rameaux, mais pour les barrières et palissades, en quoi il se plaît, et s'y maintient plusieurs années. Le fruit qu'il produit, appelé groseille, est appétissant, sert en plusieurs mets de cuisine, dont on tire une double utilité de cette plante. Il se peuple de branche, s'enracinant aisément dans terre; mais le plant chevelu en est de reprise plus facile. Le groseiller desire la bonne culture de la main, du fumier, de l'arrosement opportun, et d'être souvent tondu, en lui rognant la sommité de ses rejettons, pour l'empêcher de monter trop haut. Il reprend et croît très-bien en tout air, car il ne craint pas extraordinairement les froidures et les chaleurs.

Au groseiller, nous accouplerons le framboisier, par la sympathie de leurs services, servant communément en palissades, et donnant du fruit à manger. C'est un arbuste,

plutôt de montagne que de plaine; il vient aussi facilement en air froid; son fruit approche des fraises, en figure et en tems de maturité, ces deux étant les premiers qui paroissent à la fin de mai. Voici le vrai moyen de se pourvoir de cette plante : on le plantera en automne, la lune étant vieille; et quoiqu'il vienne de lui-même dans les forêts agrestes, si on l'apprivoise au jardin par une bonne culture, il manifeste en bois et en fruit combien il se plaît à être bien cultivé et caressé.

Il n'y a aucune plante au jardin plus facile à se peupler et à se maintenir, que le houblon, qui, tiré des haies et buissons (où il croît sans artifice), se reprend très facilement par rejettons enracinés, en toute terre. Il vient aisément aussi par semence, dont toutefois l'on s'abstiendra, si l'on a la commodité du plant, pour avancer l'œuvre : l'automne en est la vraie saison beaucoup plus propre que le printems, parce que le houblon est fort primerain à pousser, ce qu'il fait dès que les froidures de l'hiver sont passées. Sa facilité à grimper haut, le rend propre aux couvertures des berceaux et cabinets, où, par sa flexibilité et son feuillage

abondant, est sa véritable application. Outre l'agrément des rameaux pour ombrage, on tire ce profit du houblon, qui est d'en manger, dans la primevère, les cimes tendres des rejettons, en divers appareils. Sa fleur et sa semence sont aussi utiles à la bière; par cette raison, dans les pays où cette boisson artificielle est en usage, au défaut de la vigne, on élève et entretient le houblon avec soin.

On emploiera le chevre-feuille en palissades, et pour accompagner les côtés des cabinets et berceaux, où il sera bienséant, à cause de sa bonne odeur et de la beauté de ses fleurs, agréables à voir. Il est en outre salutaire dans différentes applications en médecine. On se pourvoit de chevre-feuille par racines et boutures, en les mettant en terre à l'issue de l'hiver; il s'entretient avec un fort petit labourage, et il donne peu de peine pour en tirer service.

Les pommes-d'amour, de merveille et dorées, demandent un terroir et un traitement communs; comme aussi elles servent communément à couvrir les cabinets et tonnelles, en grimpant gaîment dessus, en s'agraffant fermement aux appuis. La variété de

leur feuillage rend le lieu où on les assemble fort plaisant, et les jolis fruits que ces plantes produisent, pendent de bonne grace parmi leurs rameaux. On en sème les graines à l'issue de l'hiver, seul moyen de se peupler de ces agréables arbustes, dont la délicatesse ne souffre pas les rudes froidures; par cette cause, ils ne durent qu'une saison, et meurent comme les melons et les concombres, à l'approche de l'hiver. Leurs fruits ne sont pas bons à manger, seulement ils sont utiles en médecine, et agréables à manier et flairer.

La campanelle, du mot italien *campanula*, et *volubilis major*, en latin, servira très-bien en cet endroit, en couvrant les cabinets, où elle grimpera hautement, en s'entortillant dans les bois et perches que vous lui donnerez pour appui. Elle croît pendant trois mois continuels, fleurit tous les jours, chacun produisant abondance de fleurs nouvelles, de couleur bleue, de la figure et grandeur d'un cul de verre; elle jette sa graine dans un étui, de la forme et grandeur d'un gros bouton de pourpoint; la graine est pointue au milieu; on la sème au printems dans une terre bien cultivée et engraissée.

On emploiera ici les pois de merveille:

ils naissent dans une vessie de la grosseur d'une petite balle, trois dans chaque vessie. Les pois sont noirs, ayant une marque blanche au milieu, de la figure d'un cœur; ses rameaux montent, s'ils sont guidés à cela. On mettra en terre, dans le tems dit ci-dessus, les pois pour semence, et là on les cultivera bien; ils ne durent qu'une saison, comme les plantes précédentes.

L'arbuste dit cartoufle (1), porte un fruit du même nom, semblable aux truffes, et est ainsi appelée par quelques-uns : il est venu de Suisse en Dauphiné, et depuis peu de tems en deça; la plante n'en dure qu'une année, et il faut en refaire chaque saison : l'on s'en peuple par semence, c'est-à-dire, par le fruit même, en le mettant en terre, à quatre doigts de profondeur, au commencement du printems, après les grandes froidures, la lune étant en décours; il desire une bonne terre, bien fumée, plus légère que pesante, et l'air modéré; il veut être semé au large, comme de trois en trois, ou de quatre en quatre pieds de distance l'un de l'autre, pour donner place à ses

(1) Topinambour.

branches de s'accroître, et de les provigner. De chaque cartoufle sort une tige, faisant plusieurs branches, qui s'élèvent jusqu'à cinq ou six pieds, si elles n'en sont retenues par le provignement; mais pour le bien du fruit, on provigne la tige avec toutes ses branches, dès qu'elles ont atteint la hauteur d'une couple de pieds, en laissant ressortir à l'air quelques doigts de ses branches, pour continuer leur jet en cet endroit, et le reprovigner toutes les fois qu'il en est susceptible, en continuant cela jusqu'au mois d'août, tems où les rejettons cessent de croire en fleurissant, faisant toutefois des fleurs blanches de nulle valeur. Le fruit naît en même tems que les rejettons à la fourchure des nœuds, ainsi que les glands du chêne; il grossit et mûrit dans terre, d'où on le retire en ressortant les branches provignées, sur la fin du mois de septembre, étant alors parvenu en parfaite maturité. On le conserve tout l'hiver parmi du sablon délié, dans une cave tempérée, moyennant que ce soit hors du pouvoir des rats, car ils sont si friands de cette plante, que s'ils peuvent y atteindre, ils la mangent toute en peu de tems. Quelques-uns ne prennent pas la peine de provigner

cette plante ; ils la laissent croître et fructifier à volonté, et en cueillent le fruit dans sa saison ; mais le fruit ne se prépare pas si bien à l'air que dans terre, se conformant en cela aux vraies truffes : l'écorce n'en est pas raboteuse, mais lisse et déliée ; voilà en quoi ces fruits diffèrent l'un de l'autre. Quant au goût, le cuisinier les apprête de telle sorte, qu'on reconnoît peu de différence de l'un à l'autre.

Aux truffes, nous accouplerons les champignons, potirons ou boulets, pour cueillir en notre jardin les fruits passagers et volontaires. Au tems passé, on croyoit que l'art n'avoit aucun pouvoir de les contraindre à croître dans un lieu certain ; mais l'adresse de l'homme est si grande, que, faisant profit de tout, il a rédigé par accident en art cette science. Le pur fumier de brebis engendre de lui-même des champignons assez bons, mais mêlé avec de la terre, des meilleurs et des plus délicats. On estime plus ceux qui sont blancs au-dehors, vineux en-dedans, et pas trop grands. On fera un lit de quatre doigts de haut, avec une terre fort déliée, comme celles que les taupes poussent à l'air ; et par-dessus on mettra du fumier de pa-

reille hauteur ; ensuite de la terre ; après du fumier, en faisant une couche ainsi par lits de deux à trois pieds de haut. On arrose finalement la couche de la décoction de champignons bien choisis ; c'est-à-dire, de l'eau où l'on aura fait bouillir des champignons, que l'on jettera tiède par-dessus soir et matin. Par ce moyen, la couche produira en abondance des champignons très-bien qualifiés, non cependant dans une autre saison qu'en automne et au printems, comme étant propres à cette plante. On se fournit de champignons par un autre moyen par-tout où l'on veut, et ce avec beaucoup de facilité ; car il ne faut qu'y mettre de la terre, dans laquelle ce fruit croît naturellement, que vous choisirez selon les races qui vous plairont le mieux (s'en trouvant de bonnes de différentes couleurs, comme jaunes, rouges, noirs), et l'affermir doucement, sans la presser. Mais ce sera une terre enlevée en grandes pièces, comme gazons, afin de ne pas déranger la semence. Si on y ajoute l'arrosement avec la décoction susdite, cela servira à avancer le fruit, quoiqu'il n'y soit pas nécessaire. Il semble que ce n'est pas ici le lieu de parler de cette matière, vu qu'il est

destiné

destiné pour les arbustes du jardin à fleurs, mais y ayant logé le topinambour, avec raison, comme arbuste, je l'ai voulu accompagner du champignon, par la sympathie de ces deux fruits, dont la provision est profitable, par leur utile nouveauté, agrément qu'on peut comparer à l'odeur agréable des belles plantes du jardin.

Revenons aux plantes. Le belvéder est une plante qui se façonne en arbrisseau, en montant à la hauteur d'un homme, avec la proportion requise à un grand arbre. A cette beauté se joint l'agréable couleur verte de ses rameaux, qui ressemble à l'hyssope, et lui fait tenir un rang honorable au jardin. Elle est venue des Indes, s'élève par semence et par racines, craint le froid ; c'est pourquoi on la loge à l'abri de la bise, en regardant le midi, ou, pour plus de sûreté, dans des pots de terre ou caisses, en la tenant à couvert pendant les froidures.

Il est aussi venu des Indes en Hollande, une herbe, dont la nouveauté et la qualité la font rechercher. Elle ne se nourrit, ni dans la terre, ni dans l'eau, ni au soleil, ni à l'air, mais dans la maison, suspendue sous les planchers, près ou loin du feu,

comme l'on veut. En Hollande, on l'appelle *Grunal* (1), en langage du pays ; qui signifie toujours verdoyante. La manière de l'élever est d'en rompre un rejetton avec les doigts, et non de les couper avec aucun ferrement, ensuite de l'envelopper de terre grasse et argilleuse, dans laquelle on aura mis de l'huile, en faisant ressortir la cime du rejetton. On couvre l'argile d'un linge ; on lie cette enveloppe avec une petite corde, et on attache au plancher le rejetton, regardant en bas. Là il produit de nouveaux rejettons presque plats, gros environ comme le pouce, en s'allongeant d'un pied et demi. Ces rejettons sont toujours verdoyans, mais d'une verdure sans feuilles. L'on y voit continuellement des nouveaux rejettons qui poussent et croissent, et des vieux qui tarissent et meurent. Cette herbe ne porte ni fleur, ni fruit, ni graine. L'on dit que son jus est venimeux. J'ai cru à propos de faire ici mention de cette plante, à cause de sa rareté (quoiqu'elle ne serve pas à notre jardin), en l'accouplant avec le topinambour et les champignons, puisqu'à dire vrai, ils sont en quelque sorte étrangers à notre matière.

(1) Voyez Linné.

CHAPITRE XI.

Des Herbes pour les bordures et compartimens du Parterre.

LES herbes de bonne odeur, propres à faire des bordures, sont les suivantes, en s'en servant de cette manière. La lavande tient un rang honorable en cet endroit, par la beauté de ses fleurs bleues, sa bonne odeur et son facile entretien. Elle se plante par rejettons enracinés, et par boutures ou branches, dans les mois de fevrier ou de mars, la lune étant nouvelle. Elle souffre la légèreté du terroir, la sécheresse, la négligence du jardinier. Elle se plaît à être souvent tondue, et devient propre à border le tour des carreaux du parterre, où elle dure en vigueur quelques années, sans trop craindre les mauvais tems.

On semera l'hyssope dans la vieille lune de mars, pour être transplantée au mois suivant en semblable point de lune. Elle vient très-bien en terre légère, mais vigoureuse, pourvu qu'elle soit exposée au soleil. Elle ne

veut être arrosée qu'en tems sec et aride ; haïssant l'humidité en tout autre. En la tondant à la fin de l'été, cela fait rejetter copieusement, le temps doux de l'automne lui en donnant le loisir, ce qu'elle ne feroit pas plus tard par l'obstacle des froidures. On a encore soin d'en ménager les retaillures, car les brins des sommités, coupés et séchés, servent à faire une poudre pour le potage en hiver.

On édifie l'alvine ou l'absynthe, autrement appelée Fort, par plant enraciné ou par semence, en lune nouvelle d'octobre, de février, ou de mars. On en remarque de trois sortes principales, de romaine ou pontique, de marine et de commune ; nulle d'elles ne demandant le terroir bien fertile, croissent en terre sablonneuse et pierreuse, où, avec peu de culture, on l'entretient très-bien.

On se fournit de Truffemande, appelée *Abrotanum fœmina*, par boutures ou branches, en les recourbant dans terre un demi-pied de profondeur, et en les faisant ressortir à l'air deux doigts. On fera cela la lune étant nouvelle, en automne ou au printems, comme on voudra choisir. Elle croîtra aussi dans telle terre que vous lui donnerez avec

une culture modérée en main-d'œuvre, en fumier et en arrosement. La truffemande se jette fort en rameaux, d'un brin se formant promptement une grosse touffe. Elle se plaît à être tondue, ce qui la rend très-propre en bordures, gardant sa couleur grisâtre toute l'année, et ses fleurs jaunes pendant le printems, avec leur bonne odeur, la rendent recommandable.

Il y a deux espèces de thym, qu'on discerne à la fleur, la plus blanche étant la meilleure. Les deux viennent naturellement sur les côteaux secs et arides, et ont la racine fort dure. On se meuble de thym par plant enraciné et par boutures. L'un et l'autre manquant, l'on aura recours à la semence, qui, mise en terre dans la lune nouvelle du mois de février, satisfera à votre desir. On plante avantageusement le thym en automne et au printems, dans le croissant de la lune, pourvu que la terre ne soit pas trop humide. Il requiert la chaleur du soleil, et d'être tondu et coupé en saison. Cette plante, ainsi traitée, et caressée par la culture générale du jardin, augmentera en beauté; mais elle perdra de son odeur, ses fleurs n'étant pas aussi odoriférantes dans un lieu labouré que dans

un lieu désert. La graine de thym est si menue, qu'on peut à peine la reconnoître parmi la fleur, qui la retient et l'accompagne jusqu'à sa parfaite maturité ; et pour ne pas se tromper, sans autre recherche, on ramassera la fleur, lorsqu'on verra qu'elle commence à tomber, et sans se soucier d'en séparer la graine, on semera tout cela ensemble. Les abeilles et les lapins aiment beaucoup la fleur du thym ; aussi leur donne-t-elle une bonté de miel et de chair, avec une odeur fort agréable, comme on le remarque évidemment en différens endroits du Languedoc, où les abeilles et les lapins se nourrissent de thym.

La sarriète, par quelques-uns appelée Sadrée, approche fort du thym. Elle croît aisément dans les lieux sablonneux et maigres, parmi les cailloux des ruisseaux. Tirée de cet endroit par ses rejets, et cultivée au jardin, elle reprendra très-bien, et deviendra bonne. Sa graine sert aussi dans cet endroit, semée à tems, où on la gouvernera ensuite de même que le thym.

Par l'affinité du serpolet aux deux herbes précédentes, on l'élève comme elle ; aussi elles ont de commun ensemble leur bonne odeur de feuille et de fleur, et le service des

cimes de leurs rejettons, propres à être réduits en poudres pour le potage, à quoi elles sont propres. Ainsi, de même que lesdites plantes, on loge le serpolet en terre, et on l'y conserve. Il approche plus du naturel de la sarriete, en ce qu'il desire l'eau toute l'année, que de celui du thym, qui se plaisant dans les lieux secs, ne peut profiter dans ceux qui sont trop humides.

Cette plante a quelque correspondance dans l'odeur avec les autres; néanmoins, la fabrègue demeure plus délicate que le thym et la sarriète; aussi elle ne peut supporter d'habiter ailleurs que dans un jardin bien cultivé. On en sème la graine, et ensuite on en transplante les rejettons quand l'hiver est passé, toujours dans le croissant de la lune. On y reconnoît cette particularité qui prouve son affection pour l'eau, qu'étant arrachée du sémis, ensuite mise dans une fiole de verre pleine d'eau, ses racines reprennent dans l'eau, et s'y nourrissent comme dans la terre, pourvu que la fiole soit exposée au soleil, une partie du jour, non pas continuellement, c'est-à-dire, depuis le levant jusqu'à midi, d'où étant retirée sur le chaud du jour, de peur d'échauffer par trop l'eau, au détri-

ment de la plante, on laissera la fiole à l'air le reste du tems. Ainsi, avec merveille, on voit la fabrègue se nourrir dans un lieu si foible, et ses racines s'écarter à volonté dans l'eau, ce qu'on remarque à loisir au travers du verre.

Nous nous fournirons de menthe par racines et branches, en lui donnant une terre sablonneuse, cependant vigoureuse, fumée et arrosée. On la met en terre à environ un demi-pied, devant ou après l'hiver, la lune étant nouvelle. Il ne faut pas se soucier d'en semer la graine, puisque la racine et la bouture sont de reprise si facile; ce sera seulement à leur défaut qu'on emploiera la semence. La menthe se maintient long-tems au jardin, s'y peuplant et renouvellant d'elle-même par rejettons, y étant une fois logée. Elle ne peut supporter l'attouchement du fer; c'est pourquoi il ne faut jamais en cueillir les brins qu'avec l'ongle, en rejettant tous les autres instrumens : elle est de bonne odeur, telle avec sa couleur, sans perte, et se les conserve toute l'année, malgré les froidures.

Le pouliot a un grand rapport avec la menthe, à cause de leur manière commune pour être élevés, et leur service : ces plantes

sont contraires en ceci, que le pouliot desire être émondé, et souvent retaillé avec des couteaux tranchans, pour le faire profiter.

La semence et le plant sont familiers à la sauge, qui vient fort bien, par l'un ou l'autre de ces deux chemins, mais encore mieux par branches torses, fichées à quatre doigts dans terre, en les recourbant. L'automne et le printems en sont les saisons, dans le croissant de la lune; elle desire être exposée en plein soleil; elle profite en terroir maigre et sec, moyennant qu'on la débarrasse d'un voisinage importun, d'herbes et d'autres choses nuisibles. Elle ne veut être arrosée que dans les extrêmes sécheresses de l'été, et amendée qu'avec des cendres, pour tout fumier; en la tondant plusieurs fois l'année, cela la fait rejetter abondamment; par cette raison, on ne lui laissera jamais, ni les feuilles flétries, ni les trop vigoureuses, qui s'élèvent en haut. On recherche la sauge par plusieurs bonnes qualités; elle est très profitable à la santé, agréable à la vue, à l'odorat, et utile en cuisine; elle ne craint pas trop les mauvais tems, et se maintient assez long-tems au jardin, saine et entière.

On cultive diversement la marjolaine; ceux

qui s'entendent le mieux à ce ménage, après l'avoir élevée par semence, la transplantent ailleurs ; les autres la laissent dans le semis. C'est une plante excellente et des plus exquises du parterre ; mais par sa grande délicatesse, elle ne peut vivre sous un air bien froid, et encore quel qu'il soit, elle n'y dure que quelques années. Outre sa bienséance, elle est utile en plusieurs choses, même on se sert de tout ce qu'elle produit (sans toucher aux remèdes des maladies), et elle est avantageusement employée. Pour donner du goût au pain, on l'en saupoudre, en l'envoyant au four, selon l'usage de plusieurs lieux de l'Italie, de Naples, de la Sicile et de Malte, n'épargnant pas en ces endroits la graine de cette plante exquise. On convertit en poudre pour les potages la balle qui reste de la graine et les tendres brins de leurs rejettons : ces poudres, et la graine de marjolaine, sont mêlées parmi les matières dont certains allemands composent leurs boissons, que par cette raison ils vont prendre dans le Milanois, où l'on en fait un trafic; comme les jardiniers de Nîmes envoient la graine de cette herbe aux foires de Lyon, d'où elle est distribuée par toute la France.

On semera la graine de marjolaine en terre déliée et vigoureuse, la lune étant nouvelle, le jour beau, et l'hiver entièrement écoulé, pour en transplanter l'herbe au mois de mai en même lieu et point de lune semblable, si toutefois on veut la transplanter. Transplantée ou non, on la cultivera selon son mérite; c'est-à-dire, avec un tel soin qu'elle ne souffre pas du voisinage d'aucune autre plante, ni de la sécheresse, afin qu'elle croisse gaîment; en la transplantant, on la mettra à quatre doigts dans terre, de demi-pied en demi-pied de distance l'une de l'autre, en joignant deux tiges ensemble. Si la graine semée sort de terre inégalement, ainsi que cela arrive fort souvent, on arrachera le superflu dans les endroits où elle se trouvera trop épaisse, pour les planter dans les places vides, où la semence aura rarement poussé; par ce moyen, on réparera un endroit par l'autre. En agissant ainsi, on suivra les deux avis de cette plante, et par cette diversité, on ne pourra manquer d'en tirer satisfaction; la graine, principal revenu de la marjolaine, s'en retire en coupant les cîmes des rejettons qui la contiennent; et ce, plusieurs fois chaque an, à mesure qu'on apperçoit

que la graine se mûrit, le tronc de marjolaine demeurant vif en terre quelques années, comme j'ai dit.

Le basilic souffre qu'on le sème en automne, en hiver et au printems; mais on l'élève avec plus d'avantage dans la première que dans les autres de l'année, en le semant en nouvelle lune. Il ne faut pas se soucier de l'édifier par racines ou par boutures, car il vient plus sûrement étant semé que planté; il requiert le bon terroir et d'être souvent arrosé, plutôt sur la chaleur du jour, qu'en la fraîcheur du matin et du soir, contre le commun naturel de toutes les herbes; si on le coupe souvent avec l'ongle, cela le fait rejetter abondamment, même mieux qu'en le tondant avec le fer, dont on s'abstiendra en cette occasion. Les anciens disent que la plante du basilic vieillie, se convertit en serpolet.

L'auronne, appelée menu cyprès, par le grand rapport qu'elle a avec cet arbre, autrement dite garderobe, se plante par rejettons enracinés, à leur défaut, la semence suppléera, en la mettant en terre bien préparée au printems, la lune étant nouvelle. Cette herbe se perd par les chaleurs et les

froidures extrêmes : par cette délicatesse, on lui choisit un lieu fort tempéré. Quelques-uns l'élèvent dans des vases, pour la préserver plus facilement des froidures et des chaleurs importunes, en changeant les vases d'un lieu dans un autre, selon les rencontres, difficulté qui rend cette plante impropre au service des bordures du parterre ; mais elle ne laisse pas cependant d'être bienséante au jardin, avec plusieurs autres herbes, qui, pour tout logis, n'ont que des caisses ou autres vases.

Quoiqu'il n'y ait aucun fénouil aigre, cependant, des deux principales espèces que nous en avons, l'un est appelé doux, à la différence de l'autre ; pour la saveur et l'odeur, le doux est le plus desirable ; il a aussi les grains plus gros que l'autre, et manifeste par-là sa franchise. Tout fenouil vient bien, de plant enraciné, mais mieux de graine, en le semant au printems, la lune étant nouvelle. Le fenouil desire une bonne terre et une bonne culture, pour le débarrasser d'un importun voisinage, et d'être quelquefois arrosé dans la sécheresse ; moyennant ce traitement, il croîtra promptement ; mais, quelque diligence qu'on y mette, on ne peut

guères le faire monter plus haut que de quatre à cinq pieds. Outre le rang honorable que le fenouil tient ici, il en sort cette commodité, que sa graine est bonne en plusieurs appareils, et en médecine, et sa feuille est une salade excellente, quand, étant blanchie, elle est tondue encore tendre. Voici le moyen de la blanchir : quand l'herbe du fenouil est nouvellement sortie de terre, de la semence qu'on y aura jettée auparavant, et qu'elle aura atteint la hauteur de quatre doigts, on la couvrira de pailles, feuillards, ou d'autres drogues ; sous ces couvertures, faute d'air, l'herbe se blanchira, comme les endives ; en la coupant alors, elle se remettra à produire une nouvelle herbe, et fournira des salades pendant l'été, en recouvrant ce que vous en couperez. Il nous est venu de Barbarie une espèce de fenouil, qui excède de beaucoup la mesure susdite, car il grandit jusqu'à quatorze et quinze pieds, et ce qui augmente la merveille, c'est la grosseur et la légèreté de sa tige, l'ayant grosse comme le bras d'un homme robuste, et pesant très-peu, ce qui la rend propre à faire des bâtons pour l'appui des boiteux. C'est le fenouil sauvage de Pline, comme on le recueille dans son discours.

Il y a une grande affinité entre le fenouil et l'anis; ainsi, on semera l'anis en même tems, pareil point de lune et semblable terre que le fenouil; mais comme il le surpasse en délicatesse, on le cultivera plus soigneusement que lui.

Ce n'est pas la bonne odeur de la feuille de la coriandre qui la fait loger dans le jardin à fleurs, mais par égard pour ses grains, qui sont utiles à plusieurs choses; car quant à ses feuilles, si on les frotte dans ses mains, il en sort une odeur de punaise; ce qui donne un lustre à la bonne odeur des autres herbes. On la sème et la gouverne comme l'anis, dont on tire les graines en parfaite maturité, en même tems que le fenouil; de cette manière, leurs services étant communs.

Le palma-christi s'édifie facilement par graine, en le semant dans la nouvelle lune du mois de mars ou d'avril. Il aime la terre bien labourée, déliée, plus légère que pesante; il tient un rang honorable au jardin, ses fleurs bleues étant très-agréables à la vue. Le palma-christi se perpétue dans le lieu où une fois vous l'aurez semé, par sa graine qu'il y laisse, dont il sort plusieurs plantes

nouvelles, propres à être transplantées ailleurs.

La mandragore desire une bonne terre; elle se plaît à l'ombre et en lieu chaud, à l'abri de la froidure : nous le lui choisirons tel, en y semant la graine au mois de mars ou d'avril. La mandragore se plaît au jardin, par la beauté de ses rameaux et de ses belles pommes, non pas pour son odeur, qui n'est guères agréable. Il y a mâle et femelle, ce qu'on reconnoît à la diversité de leur feuillage et des pommes, le mâle les portant plus grosses et plus hautes en couleur que la femelle.

Ce sont les principales herbes du parterre, dont on fait les bordures, des carreaux et compartimens du jardin, qu'on pourra accompagner d'autres jugées propres à cela, quoique l'usage ne les ait pas encore autorisées; mais comme l'on fait toujours quelque chose de nouveau, cette curiosité ne pourroit être que convenablement employée en cet endroit, où aucune nouveauté n'est suspecte; comme au contraire, toutes sont dangereuses à mettre en œuvre, pour le reste de notre agriculture, vu que ce jardin ne vise qu'à l'agrément,

l'agrément, qu'on augmente par de nouvelles inventions, et que le labourage des champs tire principalement au profit, pour qui il est plutôt préjudiciable qu'utile de changer ses habitudes.

Ensuite viennent les fleurs; partie des plus précieuses, dont la rareté et l'excellence, rendent le jardin magnifique. Aussi, tout jardin d'agrément a été appelé par les anciens, bouquetier, et à fleurs, pour montrer qu'il reçoit d'elles ses plus beaux ornemens. Il ne seroit pas possible de rédiger par écrit toutes les fleurs qui conviennent au jardin, ni la manière de les gouverner, par la richesse de cette matière, l'entendement humain ne pouvant en voir le fond. Nous ornerons seulement notre jardin des plantes et des fleurs les plus connues, en attendant une plus ample connoissance des autres, pour les loger à leur tour, comme j'ai dit; et dès à présent, nous affranchirons plusieurs sortes de fleurs sauvages, qui naissent dans les prairies et autres lieux non cultivés, y étant excités par leur beauté, lesquelles étant apprivoisées au jardin, et y tenant sans doute un rang honorable, s'y représenteront très-bien, ce

que vous pourrez éprouver, sans une grande peine ni beaucoup de frais.

CHAPITRE XII.

Fleurs pour le Jardin bouquetier.

On appelle avec raison les œillets, giroflées, parce que leur odeur tient beaucoup de celle du girofle, ce qui a fait croire à quelques-uns que cela est venu par la vertu du girofle, et qu'on peut en augmenter l'odeur des œillets, en les arrosant avec de l'eau tiède, dans laquelle on auroit fait infuser de cette épice. Les pieds et les rameaux des œillets sont toujours verdoyans, leur couleur qui dure toujours servant d'ornement au jardin toute l'année, et en certains tems, ces fleurs l'embellissent autant que toute autre plante. Les œillets rejettent abondamment, plusieurs sortant d'un pied, ce qui fait qu'on a du plant à suffisance; cette facilité est cause qu'on ne fait aucun cas de la graine des œillets pour semer; aussi, par sa foiblesse, on la méprise, comme étant de petite valeur.

Ce sera donc par plant enraciné que nous nous meublerons d'œillets, qu'on peut planter pendant toutes les saisons de l'année, pourvu que le tems ne soit pas abandonné aux froidures, chaleurs, humidités et sécheresses extrêmes, et que la lune soit dans son plein, si on desire avoir de gros œillets. Dans ce cas, le nombre n'en sera pas grand, comme par le contraire, il sortira une abondance de petites fleurs des pieds plantés dans le croissant de la lune; ils veulent la meilleure terre, languissent dans la moyenne, et ne peuvent vivre dans la maigre. La culture semble changer les espèces d'œillets, parce qu'ils augmentent visiblement en grandeur de fleurs, à mesure du traitement, et dépérissent par négligence; c'est pourquoi il faut les traiter délicatement avec des engrais, dont le meilleur pour eux, est le fumier qui s'engendre de la pourriture du bois de saule, qu'on trouve dans le creux des arbres qui tombent par vieillesse, que l'on recherchera soigneusement, pour avoir des œillets gros et odorans; ils veulent être arrosés, mais modérément, le peu et le trop d'eau leur étant préjudiciables, l'un, dans la croissance, et l'autre dans l'odeur; ils craignent le froid

excessif, duquel étant préservés, on les fera fleurir plusieurs fois, même en hiver. On tient par ce motif les girofliers dans des caisses, qu'on transporte d'un lieu dans un autre, en cherchant le soleil et les abris, selon les saisons ; ce troisième moyen est aussi utile et fort convenable pour la grandeur des fleurs, c'est de débarrasser la plante des boutons superflus, avant qu'ils soient épanouis ; ainsi, ceux qui restent se rendent d'autant plus pleins et odorans, que l'on aura moins laissé à nourrir à la tige.

On voit plusieurs espèces d'œillets ou de giroflées. Les principales sont les blanches, rouges et mélangées ; ces dernières tenant des deux précédentes couleurs, bizarrement dispersées, ce qui leur donne un beau coup-d'œil. Il y en a qui appellent ces trois sortes d'œillets, de Provence, par l'abondance qui en croît dans cette province, les autres, et plus petits, étant appelés de Rosette. Quant aux œillets d'Inde, aussi appelés de Turquie, on ne les tient au jardin que pour la couleur qui est belle, et ressemble au velours orangé ; mais l'odeur en est très-désagréable, puante, et qui pis est, mal saine, cause le haut-mal, le mal de tête ; et est

très-dangereuse en temps de peste, comme vénéneuse, d'après le témoignage de M. Liébaut, dans sa maison rustique. Par ces mauvaises qualités, on ne lui donnera pas de place dans notre jardin ; et, sans avoir égard à sa beauté, la race en sera bannie.

Pour mélanger et changer les œillets, on les ente en écusson, en fente aussi, mais de cette façon, très-rarement ; et de quelque manière que ce soit, il est nécesssaire d'y apporter du soin, à cause de la foiblesse de leur plante ; moyennant cet ordre, on recouvre des œillets verds, en insérant sur des lauriers, des rejettons d'œillets blancs ; des bleus sur des bugloses, ou sur des troncs de chicorée, en faisant l'ente un peu dans terre. On les mélange plus facilement par l'assemblage de plusieurs rejettons de différentes espèces, joints et plantés ensemble, comme j'ai dit des vignes et des rosiers. Je pense que de cet artifice sont sortis les œillets mélangés qu'en Provence et Languedoc l'on appelle *Piquassats*, qui tiennent du rouge et du blanc, ces deux couleurs y étant distinctement apparentes. On trouve dans la Campagne des petits œillets sauvages blancs et rouges, qui ont une fort bonne odeur ; et

ces œillets augmentent en grandeur et en beauté, s'ils sont transplantés et cultivés au jardin.

On trouve un plus grand nombre de violiers de différentes couleurs, que d'autres fleurs qu'on ait aprivoisées. Il y en a de blancs, de rouges, de violets, de jaunes, de vineux. Leur reprise est très facile, quelque part qu'on en sème la graine, tant cette plante est peu délicate. Elle se plait même contre les murailles dans les vieilles masures, où s'étant une fois attachée, on ne peut la dépeupler que difficilement. Le point d'en semer la graine en terre est dans la lune nouvelle du mois d'octobre ou de novembre; c'est aussi le tems d'en transplanter les rejettons, si petits qu'ils soient, pourvu qu'on puisse les manier, si toutefois on veut les transplanter, chose qui n'est pas nécessaire, car, sans se donner cette peine, ils ne laissent pas de vous satisfaire. Le lieu sec plaît mieux aux violiers que l'humide; ils ne desirent l'arrosement que dans la grande sécheresse. Ils profitent à être bêchés, quoique facilement ils souffrent la négligence du jardinier, et durent trois ou quatre ans en beauté, pas plus: passé ce tems, ils s'abâtardissent, et

leurs racines, tiges et branches, dégénérant en arbrisseaux, s'endurcissent. Les violiers sont les plantes qui d'elles mêmes, sans artifice, fleurissent les premières au printemps, quoique le climat soit assez froid; mais s'ils sont dans un lieu tempéré, tendant à la chaleur, à l'abri de la bise, dès l'hiver ils donnent l'agrément de leurs fleurs, qu'ils gardent fort long-tems, pourvu qu'on les détourne de grainer, en leur tondant souvent la cime des rejettons.

Les muguets sont une espèce de violiers, desirables en ce qu'étant beaux à voir par leur blancheur, ils sont aussi de très-bonne odeur, la rendant très-suave et douce, mais foible. Il y a de deux sortes de muguets, de grands et de petits. On les sème et transplante comme les violiers; ils desirent même terre et même traitement.

Les violettes produisent presqu'aussitôt après que les premières des violiers ont paru; ce qui fait qu'en France on les appelle de Mars, parce qu'avant ce mois on n'en voit que bien peu; mais en Languedoc et autres lieux méridionaux, ordinairement alors elles ont passé leur force, ayant commencé à jeter leurs fleurs dès le mois de janvier. Elles

viennent naturellement dans les lieux incultes exposés au soleil, à l'ombre aussi, cependant de telle manière qu'aux endroits les plus échauffés, elles montrent plutôt leurs fleurs qu'aux autres ; observation nécessaire pour en loger au jardin dans l'un et l'autre endroit, pour en avoir long-tems. On sème et transplante les violetiers, mais avec moins de peine on s'en pourvoit par plant enraciné, plutôt que par graine. On trouvera du plant en abondance près des hayes, qu'on mettra en terre en automne et au printemps, suivant que cela s'accordera le mieux, et en différens endroits du jardin, au soleil et à l'ombre, afin qu'on ait long-tems de ces fleurs. Il y a des violettes de plusieurs couleurs ; blanche, jaune, vineuse et violette. Cette dernière, comme la plus odorante et la meilleure, donne le nom aux autres ; au reste, toutes sont de même figure en fleurs et feuilles. Par le mélange de leurs graines sortent aussi des violettes de différentes couleurs, par la communication de leurs rejettons, en les tordant quand on les plante, et en les faisant ainsi reprendre ensemble, selon l'ordre déjà représenté. La bonne culture leur grossit la fleur, mais leur diminue l'odeur. Le matin, avant que le soleil ait échauffé la terre, est

le vrai moment de cueillir les violettes, car sur le chaud du jour on ne trouve en elles que peu d'odeur.

Les pensées grosses et petites, outre le nom qu'elles ont de commun avec les violettes, appelées par quelques-uns violettes d'automne, se ressemblent en ce qu'on les élève de la même manière, et qu'elles désirent une même terre. Ces fleurs n'ont que la beauté, sans aucune odeur; en récompense elles sont de fort longue durée, même jusque bien avant dans l'hiver, moyennant qu'on les arrose en tems sec, ce que vous ferez sans regret, puisqu'il n'y a pas à craindre que l'humidité leur ôte la bonne odeur, n'en ayant aucune.

Les marguerites marchent avec les précédentes fleurs, ayant de particulier qu'on ne les élève que par le seul plant. On tire le nouveau plant du pied des vieilles marguerites, et on le met en terre ainsi enraciné. Cette fleur n'a pas plus d'odeur que la pensée; mais sa beauté récompense ce défaut par sa forme et la diversité de ses couleurs mélangées et distinctes, selon leurs espèces. Il y a une sorte de marguerite qui a la fleur large et épaisse, d'où sortent cinq ou six pe-

tites marguerites, chacune portée par sa petite queue d'un doigt de long, qui font tout ensemble un beau bouquet, lequel étant composé d'une seule fleur, devient d'autant plus desirable, que la plante est assez rare.

Quoique le souci vienne en tout terroir sans culture, cependant s'il est mis en bonne terre, et soigneusement labouré, il change bien d'apparence. L'expérience fait voir que ses fleurs en deviennent plus belles et plus grandes, s'il est bien traité, plutôt que laissé sans soin. Il y a plusieurs espèces de cette fleur, toutes étant jaunes, plus ou moins hautes en couleur, avec quelque peu de bonne odeur. Leurs tiges montent selon la variété de leurs races, discordant en ces qualités de quelque peu les unes des autres, et principalement en celle-ci, que d'une sorte de souci, le pied se trouve monter de trois à quatre pieds, en produisant une fleur large et épaisse, jaune, grande comme une rose, sans nulle odeur, appelée par quelques-uns passe-velours, parce que ses feuilles sont veloutées. Tous ces soucis ornent long-tems le jardin, et gardent leurs fleurs bien avant dans l'hiver. On les édifie par semence; ils souffrent le transplantement, et d'être maniés dans les

saisons d'automne et du printems. Le plus nécessaire de leur culture est de tondre souvent leurs rameaux superflus, car ainsi débarrassés, ils produisent gaiement leurs belles fleurs grosses et doubles.

Voici une fleur qui n'a pas plus d'odeur que les précédentes ; c'est le passe-velours, dont la seule beauté la fait loger avec raison au jardin en lieu apparent. Elle est fort belle à voir, faite en pyramide, de couleur incarnate éclatante ; et qui plus est, étant séchée, elle ne perd que bien peu de son lustre ; qualité qui a fait que cette plante a été appelée par quelques-uns passe-velours immortel. On le sème dans les mois de mars et d'avril, en nouvelle lune ; et quoique la plante monte assez haut, comme de quatre à cinq pieds, et s'affermisse comme le bois ; cependant elle finit son cours dans un été, au bout duquel, étant fanée, on en retire la graine en maturité, qui est fort menue, et noire comme jais.

Il est une autre espèce de passe-velours, élargissant ses branches, qui porte l'épithète de branchu, au contraire du précédent, qui monte droit sur une seule tige. On l'appelle en latin *Amaranthus maximus*. Sa graine

est menue comme celle de l'autre, mais presque blanche ; les deux ont de commun la couleur rouge de leurs fleurs, la manière et le tems de les élever, et la durée de leurs plantes. Voilà leurs conformités et différences.

La passe-rose se sème au printems, en lune nouvelle, et dans une terre souple et déliée ; sa tige s'élève jusqu'à dix ou douze pieds et davantage ; sa fleur est assez grande, de la figure d'une cloche, faite à pans, de couleur rouge-pâle ; elle demeure en beauté tout l'été, sans plus ; alors elle fait sa graine, se fane et dessèche avec son tronc : il y a aussi des passe-roses jaunes et blanches, plus épaisses que les roses mêmes, et sont de diverse hauteur en tige, mais semblables quant à la graine, ce qui les fait élever au jardin par un ordre commun, qui est l'ensemencement.

Il y a quelque sympathie entre l'herbe au soleil et la passe-rose, parce qu'elle monte fort haut ; c'est une espèce d'*héliotrope*, appelée *vire-soli*, vu que sa fleur regarde toujours le soleil, en se tournant comme lui ; chaque pied ne produit ordinairement qu'une fleur, mais fort grande, car elle a plus d'un

demi-pied de diamètre; elle est ronde, plate, façonnée comme une carde de montagne, environnée de feuilles jaunes, hautement colorées; ses graines s'engendrent au milieu de la fleur, qui, étant mûres, ressemblent à celles des courges grandes, blanches et plates, d'où procède la semence de cette plante, seul moyen de l'élever. On la sème au printems, la lune en décours; son tronc étant desséché, quoique gros et long de douze à quinze pieds, est extrêmement léger, parce que ce n'est qu'une moëlle enveloppée d'une écorce de bois solide, qui en rend le bâton assez ferme, et propre à faire des appuis, comme j'ai dit du fenouil de Barbarie.

Le lys s'édifie seulement par racine, qui est en bulbes et oignons, qu'on met en terre bien préparée et fumée au mois d'octobre ou de mars, la lune étant nouvelle; ses petits oignons se multiplient fort dans terre, d'un en venant plusieurs, pour la conservation de la race. Le lys demande une bonne terre, une bonne culture et un arrosement fréquent; aussi est ce une plante plus aquatique que sèche, telle que la nature en produit de diverses sortes dans les marécages. C'est une des plus belles fleurs que l'on puisse

élever au jardin, dont la blancheur est incomparable, et la plante propre à plusieurs services qu'elle rend en médecine. Par ces bonnes qualités, nos anciens rois ont choisi cette fleur pour leurs armoiries ; sa tige s'élève sur terre de trois à quatre pieds et davantage; sa fleur est grande, de la figure d'une cloche, dont les feuilles sont recourbées en dehors; du milieu, sortent des filamens droits et jaunes, portant chacun une graine au bout. Comme il y a différentes couleurs dans cette fleur, de même on y remarque une variété d'odeurs, le blanc en rend une et le jaune une autre. Il y a des lys d'une autre couleur que blanche, qui viennent d'eux-mêmes naturellement, comme les rouges et les violets, qui ressemblent entièrement aux francs, en forme. Pline a voulu enseigner à colorer les lys par artifice, mais c'est avec si peu de vraisemblance, qu'il vaut mieux abandonner l'invention que d'essayer de s'en servir, par la foible espérance qu'il y a d'en tirer satisfaction.

Quoique ce discours ne contienne que des fleurs pour l'ornement du parterre, il ne sera cependant pas mal à propos de loger à ce rang, les fraises, qui, donnant de l'herbe

verdoyante plusieurs années, et des belles fleurs blanches une bonne partie de la primevère, pourront, avec raison, tenir un rang honorable en cet endroit ; car les vides du parterre, comme les quarrés, les ronds, triangles, pentagones et semblables parties des compartimens, étant remplis de fraises, seront agréables à la vue, par la nature de leur herbe, qui se tient toujours basse et rampante à terre, et souffre d'être appropriée par retaillures, comme on desire, et de plus, la cause seule qui suffit pour les élever, c'est le fruit qu'elles produisent en abondance, bon, salutaire, agréable, précoce, avant-coureur de tout autre, ce qui rend la plante recommandable. On se pourvoit de fraises avec du plant enraciné et non avec de la semence, par sa foiblesse; mais ce plant est si aisé à reprendre, qu'il n'en faut que des menus rejettons, qui aient quelques filamens subtils, pour se peupler; elles supportent tout air, quoique froid, ainsi que l'ombrage ; c'est pourquoi elles viennent naturellement sans culture, dans les forêts agrestes, sous les touffes des arbres; cependant elles grossissent à mesure du traitement, et il arrive que pour avoir de grosses

fraises, il faut les transplanter au jardin, dans un lieu exposé au soleil, et là, les bien traiter en les sarclant, sans souffrir que les mauvaises herbes les importunent, et les arroser en tems sec; à cette curiosité intervenant le meilleur choix de la race, cela suffira pour avoir des fraises entièrement agréables. On doit aussi observer que les fraises étant dans un pays qui leur plaît, elles gagnent terre et rampent, à la perte du voisinage, qu'elles couvrent et oppriment de leurs rameaux. Pour obvier à ce mal, il faut terminer leurs limites, en coupant les rejettons qui s'égareront hors d'eux, sans leur permettre d'aller plus loin; ainsi, on les contraindra à demeurer dans leur lieu, sans devenir nuisibles.

Le glayeul, dit aussi *iris*, s'élève par bulbes ou racines, sans filamens; on les met en terre après l'hiver, dans un lieu plus sec qu'humide, en ayant égard à la racine (en quoi consiste sa valeur), d'où elle sort avec une meilleure odeur, que dans une terre aquatique; ses fleurs bleues sont agréables à voir. La plante du glayeul demeure en terre plusieurs années.

Par l'abondance des belles fleurs qui sortent de

de l'*herbe de la nuit*, cette plante sera ici enrôlée. On l'appelle de nuit, parce que ses fleurs demeurent épanouies pendant la nuit et la matinée, jusqu'à ce que le soleil ait frappé quelque peu dessus, alors elles se resserrent comme une bourse, et se rouvrent au soleil couchant; ses fleurs sont de différentes couleurs, il y en a de blanches, de rouges, d'incarnates et de jaunes, d'autres qui sont tachetées de couleurs distinctes à moitié, et par autres portions. Les rameaux de cette plante s'accommodent en couverture de cabinet, qu'on contemple avec plaisir le matin, couvert comme d'une grande tapisserie, et ce qui en augmente la merveille, c'est que les fleurs, quoique différentes en couleur, procèdent toutes d'une même tige, sans autre artifice que de semer la graine au mois de mars, dans le croissant de la lune, et en terre bien fumée. Cette plante commence à fleurir à la fin de l'été, et continue bien avant dans l'automne, faisant alors la graine pour en renouveller la semence.

La petite fleur, dite *sandalida cretensis*, est agréable par sa couleur naïve de sandal, d'où elle a tiré son nom; elle jette un petit étui carré, long comme un canon d'écritoire,

dans lequel elle fait sa graine, qui est de la grosseur d'un pois. On la sème au mois de mars, en mêmes lune et terre que la plante ci-dessus.

La tulipe est une plante haute de deux à trois pieds, qui produit à la cîme un gros bouton, d'où sortent des fleurs agréables; mais c'est au troisième an de son âge, non auparavant; elle s'édifie par bulbes, comme le lys, en les mettant en terre après l'hiver, en lune nouvelle. La première année, elle ne jette qu'une seule feuille verte et grande, qui rampe à terre sans s'élever; la seconde, elle en produit deux; la troisième, trois, les feuilles avec le tronc se fanant chaque année à l'approche de l'hiver. Les trois feuilles naissent près de terre, en environnant la tige, qui monte sans feuille, nue comme un bâton, jusqu'à la hauteur susdite. Il y a plusieurs sortes de tulipes, discernées à la couleur de leurs fleurs, différentes les unes des autres; les unes les portent blanches, les autres rouges, bleues, jaunes, orangées, violettes, même de toutes couleurs, excepté de vertes; ce sont les tulipes communes, mais les plus singulières et les plus rares, produisent leurs fleurs teintes de différentes

couleurs, comme celles de l'herbe de la nuit, et par l'effet contraire, ces fleurs s'ouvrent au lever du soleil, et se ferment à son coucher, demeurant épanouies toute la journée. On voit chaque année sur cette plante quelque fleur nouvelle, avec surprise : nulle tulipe ne fait voir ses fleurs que pendant douze ou quinze jours de l'année, après quoi elles cessent de fleurir. Elles ne commencent pas toutes à la fois, elles viennent les unes après les autres, selon leur naturel particulier, comme si elles s'entendoient, ce qui est cause que le jardin se trouve orné de ces belles fleurs, cinq ou six semaines continuelles, à compter de la fin de mai. La figure de ces fleurs est en clochette, regardant en haut, vers le soleil ; leur bienséance pour la forme et la couleur, est tout ce qu'on demande d'elles ; car, quant à l'odeur, elle n'est nullement agréable. Les tulipes craignent le trop d'humidité dans les racines, c'est pourquoi on les pose dans un endroit où cette incommodité n'est pas à craindre, en environnant leurs racines de fumier modérément échauffé, pour leur faire passer l'hiver, leurs plantes étant fanées et desséchées. Elles demeurent vivantes en terre, six ou sept années, leurs

racines s'augmentant à chaque année, en bulbes ou petits oignons, comme les lys et le safran, où l'on en prend pour la conservation de la race.

Le *martagon de Constantinople*, produit des fleurs rares, de la grandeur et forme de celle du lys, fort recherchées, par leur excellente couleur d'orangé-rouge. On l'édifie par graine, en la semant au printems, dans le croissant de la lune; il fait une seule tige droite, de la hauteur de deux à trois pieds, sans aucunes branches, laquelle est garnie dès terre de plusieurs feuilles vertes demi-longues et pointues, qui se renversent en dehors, leur pointe regardant la terre; il fait ses fleurs au bout de la tige, en sept ou huit boutons ou toupets, qu'il ouvre en différens jours; il sort une fleur de chacun de ces boutons, qui dure trois ou quatre jours, laquelle étant fanée, laisse un petit étui où croît la graine.

Il y a des *Pions* simples et doubles (ce qui est dit pour le respect des fleurs). On les édifie indifféremment par bulbes, qu'on met en terre après l'hiver. Il sort de la bulbe un tuyau de matière molle et cassante que l'on est contraint d'appuyer fermement. Il est

de couleur verte, comme la vessie qui sert aux peintres. Quand il est à la hauteur de demi-pied sur terre, il fait plusieurs branches en s'élargissant en dehors, qui jettent de gros boutons, d'où sortent les fleurs, qui sont rondes et fort grandes, environ d'un tiers de pied de diamètre. Elles ne sont que d'une couleur, rouge, blanche, de pourpre ou autre, selon le naturel de la plante, y en ayant de plusieurs espèces, comme les tulipes; non pas qu'aucun pion produise une fleur diversement colorée, mais distinctement chaque plante ayant la sienne propre.

L'anémone vient aussi par bulbes; la bulbe en poussant, fait des petites feuilles comme celles de la pimprenelle, en rempant à terre en rond. De-là sort la tige, en montant de la hauteur d'un pied, et à la cime portant une belle fleur, colorée d'incarnat éclatant. Mais c'est l'anémone double qui la produit telle, et elle est aussi plus abondante en feuillage que la simple, dont la fleur composée de moins de feuilles que la double, est ordinairement de couleur violette ou bleue.

La *Couronne impériale* est ainsi nommée à cause de la disposition des belles fleurs

qui sortent de cette plante. On l'élève par graine en la semant au printemps en lune nouvelle. La tige monte sur terre à trois ou quatre pieds, garnie tout le long de feuilles longues sans aucune branche. Elle produit huit ou neuf fleurs vers la cime, supportées par des petites branches, chacune ayant la sienne, qui sortent toutes à une même hauteur de la tige, en l'environnant en rond. Les fleurs sont comme de petites clochettes pendantes qui regardent en bas. Leur couleur est d'un rouge pâle. Il y a des gouttes d'eau dans chacune, attachées à l'intérieur, qui s'y tiennent fermement autant que la fleur demeure en état, ce qui peut durer quinze ou vingt jours, se desséchant alors que l'eau s'en est allée, d'elles-mêmes, ou qu'on l'en aura ôtée. On doit aussi remarquer que la fleur étant desséchée de maturité, change son maintien, et se renverse en haut, au regard du soleil, où la graine mûrit. La graine est dentelée, ressemblant assez au rouet d'un moulin. La fleur n'a pas plus d'odeur que les précédentes. La plante de la couronne impériale ne produit aucune fleur, qu'elle n'ait atteint la quatrième année. Le tronc se fane tous les automnes ; les racines en restent

vives dans terre pendant plusieurs années, si elles sont préservées du froid. Cette plante se renouvelle par la graine qui tombe à terre étant mûre, d'où il sort du plant à suffisance, propre à être transplanté ailleurs.

La pivoine fait une grande fleur rouge de vue agréable, qui approche celle de la tulipe. Elle s'édifie de racine et de graine, si on la place au jardin par l'un de ces deux moyens, soit en l'y plantant ou semant au printems. Tout ce qui est de cette plante est bon en médecine, spécialement la racine, comme on le verra ci-après au discours des herbes médicinales, où je l'ai mise parmi celles du midi.

Nous devons la connoissance et la manière de gouverner plusieurs rares et précieuses fleurs, à M. Charles de l'Escluse, qui, avec un soin particulier, en a élevé un grand nombre dans son jardin de Leiden en Hollande, où il en a fait transporter les races des Indes et de divers autres pays lointains. Par cette grande dextérité, il a mérité le titre de père des fleurs, et aussi beaucoup de louange par ses autres vertus.

CHAPITRE XIII.

Emploi des Herbes et Fleurs pour les bordures et compartimens.

En parlant des arbustes, nous avons presqu'en même-tems pourvu au moyen de les ranger convenablement : il n'y a pas d'autre mystère que de les diriger avec des poteaux et perches, pour les dresser en cabinets, tonnelles, berceaux, treillages et autres œuvres de différentes façons et formes, selon les dessins que vous en aurez faits, guidé par la fantaisie et la commodité des lieux. Ici il sera montré comment on doit se servir des herbes et les employer, ayant égard à leurs facultés, pour l'ornement du parterre, afin de le rendre magnifique ; comme on voit avec admiration plusieurs superbes jardins d'agrément disposés dans ce royaume, tels que les Tuileries, etc. etc. Il est inutile de voyager en Italie et ailleurs, pour voir les belles ordonnances des jardinages, puisque la France emporte le prix sur toutes les autres nations, pouvant chez elle seule, comme à une sa-

vante école, puiser les renseignemens sur cette matière. Et comme ces précieux moyens d'arrangement ne sont pas généralement communiqués par-tout ce royaume, ces instructions vous serviront à disposer vos jardins comme il appartiendra, si vous êtes dans un pays où ces adresses visibles manquent.

Vous remarquerez avant tout, qu'indifféremment toutes les plantes ne servent pas dans tous les endroits de notre parterre, la raison voulant que les plus grandes et les plus élevées soient employées dans les lieux les plus robustes, et les petites et basses dans les plus délicats. Les premières serviront à border le tour des quarreaux, le long des grands chemins et allées; les secondes à façonner les compartimens, et autres petites choses du parterre; et par cette disposition proportionnée, le tout se présentera très-bien, et ressemblera à un ornement chamarré d'une apparence magnifique, ou à un tableau enrichi de sa corniche, dont l'élévation donne un lustre à ce qu'elle renferme. Les bordures seront assez hautes, pour tout grand lieu, d'un pied et demi au plus, sur un pied d'épaisseur, quoiqu'elles soient faites de la plante la plus grossière dont on

se serve en cet endroit. Elles seront toutes façonnées de même matière, pour éviter la difformité qui procède du mélange des plantes ; ceci s'entend dans un même rang et bord ; car s'il y en a plusieurs pour embellissement, il faudra que chacun soit fait d'une espèce particulière, afin de se distinguer les uns des autres.

Les myrthes, la lavande, le romarin, la truffemande et le buis, sont les plantes les plus propres pour les bordures, et qui durent le plus long-tems ; et aux compartimens simples, doubles, entre-coupés et rompus ; la marjolaine, le thym, le serpolet, l'hyssope, le pouliot, la sauge, la camomille, la mente, la violette, la marguerite, le basilic, et autres herbes qui demeurent toujours vertes et basses, comme l'oseille et le persil, qui en cet endroit se laissent manier, et aussi celles qui avec ces qualités, ont quelques odeurs attrayantes. On y emploie aussi la rue, quoique d'odeur forte ; mais c'est par sa facilité à se plier à ce service.

Voilà les plantes dont de tout tems on s'est servi dans les beaux jardins ; mais comme la plupart manquent vîte, parce qu'elles ne peuvent souffrir les extrêmes froidures, et

durent moins en service, que plus elles sont délicates ; de manière qu'il faut entièrement tout refaire, au plus tard, dans trois ans ; l'on s'est avisé, pour faire durer long-tems les compartimens du parterre, de les dresser, ou la plus grande partie, avec le seul buis, dont la beauté de la verdure est, malgré le tems, les glaces et les neiges, toujours la même. Cette qualité qui lui est propre, lui procure une grande durée, avec un facile entretien. Par cette cause, sans avoir égard à son odeur forte et désagréable, on emploie le buis dans les choses les plus délicates du parterre ; et comme il a gagné l'avantage par-dessus toutes les autres plantes, on s'en sert pour tout faire au jardin, à border les allées grandes et petites, en les tenant bas et haut, comme on veut. On en façonne des bancs, des chaises, des statues, etc., comme j'ai dit plus haut, par le moyen de la tranche qu'il souffre ; et ainsi on le dispose à volonté. Ces herbes, de même que celles des bordures, ne seront pas posées confusément, mais elles seront rangées suivant la nature de l'œuvre, par des espèces distinctes, afin que les compartimens demeurent uniformes par ses côtés, tant en figure qu'en cou-

leur, en observant que comme le peintre tâche religieusement de faire ressembler un côté de son écusson, ou compartiment, à l'autre, de même le jardinier fera en cet endroit, en rangeant si bien ses herbes, qu'elles soient, par un raisonnable assortiment, dispersées, suivant un tel ordre, qu'elles rendent le même en grandeur, figure et couleur. Par exemple, s'il y a une corne, un rouleau, un carré, un rond, un ovale, ou une autre portion de compartiment de la main droite, façonné de marjolaine, et enrichi en dedans de marguerites; de même, sans augmentation, diminution ni changement aucun, il faut que soit la gauche, pour rendre notre ouvrage sans courir de blâme. Les herbes seront aussi posées en rangées d'égale distance, et convenablement éloignées les unes des autres, afin d'éviter la confusion que le trop de presse causeroit à l'œuvre, en s'entre-couvrant; on ne pourroit discerner cette œuvre par rangées distinctes, comme il convient, sans ce soin, et les herbes se mêleroient confusément ensemble comme une prairie. Ainsi, on aura soin de tenir les herbes fort basses, point essentiel dans cet art, pour faire voir le vide du fonds, qu'on maintien-

dra proprement et avec soin, sans permettre qu'il s'y fourre aucune herbe malfaisante, et en le débarrassant aussi de toute autre qui s'écarteroit de son rang, afin qu'on puisse discerner facilement la terre et les rangs des herbes, et juger par ce moyen de l'ordonnance de l'œuvre ; et pour qu'on voie ces distinctions avec plus de satisfaction, on y ajoute des terres de différentes couleurs, dont on couvre le fonds de l'entre-deux des rangées des herbes, auxquelles on donne un grand lustre par ce moyen, tout le compartiment du parterre ressemblant à un tableau de peinture supérieure, sorti de la main d'un bon maître. On choisira les terres de couleur propres à ce service, qui ne soient pas cependant de nature maligne, de peur d'offenser les herbes. On trouve de la terre naturellement rouge, aussi de la jaune, de la blanche, qui n'ont d'autre mauvaise qualité que l'infertilité, qui en cet endroit sont utiles, vu que ne produisant aucun herbage, le parterre en demeure net, au soulagement du jardinier. Quant à la couleur noire, elle se fera avec de l'ardoise brisée ; pour la verte, n'en faites pas de cas, attendu que les herbes du parterre n'étant pas d'autre couleur, n'ont

aucunement besoin de ce voisinage, mais seulement de celui dont la variété les fait discerner. On doit noter que s'il est question de regarder de loin les compartimens, pour l'assiette du jardin, il faut en faire les rangées plus loin l'une de l'autre, qu'étant près; au contraire, on les approchera, plus la vue en sera prochaine pour la bienséance, la chose regardée devenant plus petite à mesure de l'éloignement, par raison de la perspective. Par cette même raison, les rangées des herbes du compartiment s'entre-couvrent, quand on les regarde du plan du jardin, en se promenant par les allées, parce que la vue étant basse, est occupée par les premières rangées d'herbe qu'elle rencontre, qui ne permettent pas d'aller jusqu'aux autres. Par cette raison, il est à souhaiter que les jardins soient regardés de haut en bas, soit des bâtimens prochains, ou des terrasses rehaussées à l'entour du parterre, ainsi que par l'art le roi a fait faire aux Tuileries, en sa belle allées de mûriers, et à St-Germain-en-Laye, où la nature a beaucoup fourni du sien, par l'assiette du lieu, en tout favorable.

On ne peut naturellement limiter l'épaisseur des rangs, ni la distance de l'un à l'autre;

cela dépend du lieu qui requiert les compartimens à lui proportionnés, selon sa grandeur ou petitesse. Cet article bien entendu, donnera aux compartimens cette grace si recherchée pour toutes sortes d'ouvrages, qui procède de la raisonnable disposition. Quelques-uns, au milieu et aux angles des compartimens, plantent des arbrisseaux qui sursaillent en haut, en quoi ils se trompent, car en croyant donner de la grace au compartiment, ils en ôtent le lustre par ces couvertures. Si cependant on le desire, on y plantera les arbres qui ont le moins de feuilles et dont la tige monte haute et droite. Le cyprès est le plus propre à ce service, et on pose convenablement pour aiguille au centre du cadran dressé en herbage au parterre, marquant les heures. Au lieu d'arbres, on pourra appliquer quelques rares antiquités, comme statues, colonnes, pyramides, obélisques et semblables pièces de marbre, jaspe, porphire et autres matières précieuses de différentes couleurs, dont la richesse rend le jardin très-magnifique. Ces choses étant contrefaites en herbes, seront aussi de fort belle représentation, en décorant le lieu d'après le savoir du jardinier; ensuite, l'homme

entendu pourvoira par son bon sens, en travaillant suivant les mêmes considérations, en prenant avis de l'œuvre même, selon les rencontres; car aussi c'est à lui à qui cet ouvrage s'adresse, et non aux ignorans et grossiers du vulgaire.

Quand vous serez donc résolu de l'ordonnance de vos compartimens et autres dispositions, le parterre auparavant bien uni, mis au niveau, et proprement arrangé et engraissé, de manière que la terre soit devenue facile à gouverner et fertile, vous les tracerez de la manière suivante. Premièrement, vous tendrez des cordeaux fort roides (étant abondamment pourvu de fiches de fer et de bois dur et solide), le long des grands chemins et allées, que vous ferez aussi larges et longs qu'il vous plaira; ensuite, vous diviserez l'entre-deux des allées par portions égales, ou carrés parfaits, triangles, pentagones, hexagones, heptagones, octogones et en telles figures que vous voudrez, en les enfermant avec des cordeaux, pour y loger les compartimens. Ces portions ne seront pas toutes de la même sorte, mais de plusieurs, cependant compatibles les unes avec les autres, par le plaisir de la variété, dont

les

les compartimens en deviennent agréables. Toutes ces figures souffrent la ligne droite dans leurs extrémités ; leurs corps seront divisés par des lignes semblables, pour trouver les centres sur lesquels on fera les ronds, ovales et autres lignes courbes, convenables à l'ouvrage. Cela se représente mieux au carré parfait, que dans les autres figures; car en tendant deux cordeaux en lignes diagonale, d'un angle à l'autre, là où ils s'entre-croiseront, ce sera le centre qui vous servira pour tracer un grand rond dans le carré, si vous desirez faire votre compartiment rond; vous diviserez facilement aussi par cette même adresse les portions requises pour les ouvrages que vous aurez en main, selon le guide des dessins; en rapportant les mesures du petit au grand, comme j'ai dit, par la toise raccourcie, par le pied, par la cane, par le pan, par l'aune, et par d'autres mesures différentes, à l'usage des pays; les centres demeureront marqués avec des fiches qu'on affermira dans terre; on laissera aussi tendus les cordeaux, jusqu'à ce que les herbes soient toutes plantées, pour servir de guide assuré; autrement en ôtant par impatience et avant le terme, ces marques, on seroit en danger de se con-

fondre en travaillant, faute de conduite, et il n'y a pas d'autre moyen aussi assuré que celui-ci.

Contre les cordeaux, on plantera les herbes en les fourrant dans terre avec la fiche, à l'imitation des vignes, ce qui se fait ainsi fort proprement, comme on desire; mais il y en a qui trouvent plus profitable d'ouvrir la terre avec la bêche, pour arranger facilement à volonté les herbes dans le rayon, soient-elles enracinées, ou non; ceci pouvant se faire sans contrainte, en élargissant leurs racines, ou en tordant et recourbant les branches, pour les faire reprendre; cependant elles ne s'accommodent jamais si bien de cette matière que par la précédente. Cet ouvrage ne pouvant souffrir aucun délai, il est nécessaire que le commencement suive de près la fin, de peur de déformer l'entreprise. On plantera toutes les herbes ensemble en une fois, sans y revenir, et on n'aura point égard au naturel particulier de chacune; par ce moyen, on hâtera les tardives, et on retardera les hâtives. On choisira le tems de mettre la main à ces compartimens pour les planter, dans l'automne et dans le printems, suivant que le pays est sec ou humide, avan-

çant plus dans celui-ci que dans celui-là, la terre étant bien disposée, ce qui s'accordant avec la douceur de la saison, rendra la reprise des herbes très-assurée. J'ai déjà dit que la plupart des herbes dont on façonne les compartimens, supportent d'être plantées par boutures, quoiqu'elles viennent sûrement par racines; mais vu qu'en cet endroit, par la délicatesse de l'œuvre, les branches sont plus convenables que les herbes entières, qu'elles se laissent mieux arranger, et qu'on ne peut douter de leur reprise, on les préfèrera aux herbes enracinées, avec cette raison, qu'on trouve plus facilement des boutures ou branches, la grande quantité nécessaire, que des herbes entières, saines, d'égale grandeur, telles que de nécessité il faut les avoir.

Le buis ne pouvant reprendre par boutures qu'avec une grande difficulté, fait qu'on ne l'emploie au jardin que par racine; par cette raison, on est contraint d'aller dans les champs de buis chercher du petit plant enraciné, et de le loger tel au lieu destiné; il est même mis en terre à la fiche, quoiqu'avec des racines, sans être contraint d'ouvrir la terre à la bêche, avec laquelle le par-

terre ne se dresse jamais si bien qu'à la fiche, comme il a été dit. N'ayant pas moyen d'avoir du plant de buis enraciné, tel que vous le desirez, il faudra en faire une pépinière, en semant de la graine de buis au mois de février ou de mars, d'où il sortira en abondance selon votre desir.

Quant aux semences, l'on ne doit s'en servir que dans les endroits les plus subtils et les plus délicats, et où les herbes déjà crues ne peuvent venir à bien, comme en lettres, chiffres, devises, armoiries, et autres agrémens, où la graine se loge comme on veut, en la fourrant dans les petites fosses que vous aurez creusées en terre pleine, souple et déliée; et ayant tracé sur sa superficie ce qui vous aura fait plaisir, vous réunirez après si bien le plant, en y remettant la terre, qu'il n'y reste ni monticule, ni vallon. On fera ces traces avec quelques instrumens de fer ou de bois dur, à ce appropriés, avec lesquels vous écrirez sur la terre, en y creusant environ un doigt, ou en y imprimant ce que vous voudrez avec des grandes lettres de bois qui servent de moule, qu'en pressant vous enfoncerez dans terre; ainsi des chiffres, des armoiries, et autres inventions,

dont vous recevrez satisfaction, si ces moules ont passé par une bonne main, et que le jardinier, très-soigneusement, ensemence toutes les parties de ses traces, sans omettre angle ni recoin aucun. Il y mettra plutôt trop de semence que peu, à la charge qu'étant levée, il en arrache aussitôt le superflu, pour laisser croître librement le reste, sans s'étouffer par trop de presse; comme au contraire, il y jettera des rejettons suffisamment, et n'en arrachera pas trop, afin que l'œuvre ne se trouve pas trop claire et désunie, par conséquent imparfaite. Pour prendre les mesures, le jardinier sera pourvu de perches longues et droites, de bois léger, afin de les manier facilement, avec lesquelles il prendra ses distances, longueurs, largeurs et autres portions; il aura aussi des chaînes de fer minces, pour tracer les ronds grands et petits, qu'il marquera dans les endroits convenables. Ces chaînes sont pour ce service meilleures de cette matière, que de corde, ou de boyaux, et demeurent toujours dans le même état, sans s'allonger ni raccourcir, par humidité ou sécheresse, ni par tirer et tendre trop ou trop peu, comme font toutes les autres matières au détriment des mesures.

Les herbes étant ainsi disposées et chaussées de terre, le plus uniment que faire se pourra, elles seront de même coupées également à quelques deux doigts au-dessus de terre pour là croître ensemble. On les cultivera fort soigneusement, sans souffrir qu'aucune herbe étrangère se fourre parmi, ni auprès d'elles, en les sarclant souvent, sans faire grace à aucune plante qui s'écarteroit de son rang; par ce moyen, le vide et le fond de la terre paroîtra, comme il est nécessaire; et en y ajoutant l'embellissement des terres de couleur dont j'ai parlé, le compartiment en deviendra très-agréable à la vue. On arrosera aussi les herbes, pour qu'elles n'endurent pas la soif; autrement elles dessécheroient, sur-tout la premiere année de leur plantage. L'avantage sera grand, si l'eau y découle par des rayons faits aux bords des rangs des herbes, ou sans y en faire aucun pour arroser les compartimens, comme une prairie unie.

Le reste de la culture des compartimens et de leurs bordures, des devises, chiffres, armoiries, festons, guirlandes, et autres gentillesses, ne consiste qu'à tondre et à rogner les herbes, qu'il faut toujours tenir dans

le même état ; c'est-à-dire, bassement, jusqu'à ce que la première année qu'on leur donne pour reprise soit passée. Pour tondre les bordures, festons, et autres parties qui sont en ligne droite, il convient de retendre le cordeau contre l'endroit qu'on voudra rogner, et là couper des herbes avec des forces, tout ce qui excédera la ligne. Quant aux ronds et autres lignes courbes, corps élevés, figures et semblables agrémens, on y travaille avec plus de difficulté, parce que c'est l'œil seul qui gouverne cela ; c'est en quoi il faut que l'adresse du jardinier supplée, en refaçonnant la besogne, comme de nouveau, toutes les fois qu'il y mettra la main ; autrement, la beauté de l'ouvrage se perdroit. Le tems de cette tonte n'est pas restraint à un autre terme, qu'à la sérénité du ciel ; et il est défendu de toucher aux herbes en tems de pluie, de chaleur et de froidure, de peur de la faire mourir, ou du moins, par langueur, leur faire perdre le lustre ; toutefois le printems en est la meilleure saison. On tondra ces gentillesses, quand les herbes surpasseront leurs limites, en les tenant toujours basses et carrées par-dessus, pour maintenir leur bienséance.

CHAPITRE XIV.

Le Jardin botanique et son ordonnance.

PARMI les beautés du ménage, les plantes et herbes médicinales paroissent tenir un rang honorable au jardin, à l'honnenr du noble père de famille, qui ajoute à la nourriture des hommes le moyen de les maintenir en santé et de les délivrer de maladie. Cette vertueuse affection est profitable au public, parce que par elle, les simples et herbes étrangères rares et précieuses, nous deviennent domestiques, d'une grande utilité, inconnues de nos ancêtres. Plusieurs princes et plusieurs républiques ont dressé des jardins médicinaux, à grands frais, pour mettre en évidence, à l'utilité générale, des remèdes profitables. A Florence, Pise, Padoue, Gênes, en divers autres endroits de l'Italie, et ailleurs, on voit de superbes jardins botaniques dressés avec beaucoup de dépense, à la satisfaction de tous ceux qui les voient, et encore plus de ceux qui ont été avantageusement secourus par les remèdes

profitables qu'ils produisent. Notre père de famille étant excité par ces motifs, se dressera un jardin botanique, afin que sa maison soit pourvue de toutes les commodités qu'il peut rencontrer dans sa terre et dans son climat.

La matière de ce jardin est si riche, qu'il est impossible de la représenter en entier, à cause de la quantité infinie de semences, racines, herbes, arbustes dont il est composé, vu qu'il n'est pas même venu à la connoissance de l'homme, tout ce qui peut le rendre recommandable, parce qu'il paroît de jour à autre de nouvelles plantes étrangères, même des domestiques (qui nous étoient inconnues dans le tems passé), qui se font voir pour y être placées. Notre père de famille ne se mettra pas en peine de parer son jardin botanique de tous ces utiles ornemens, puisque les hommes les plus savans et curieux n'ont pu pénétrer au fond de cet abîme, et sont continuellement à la recherche. Il se contentera donc de dresser un jardin ou soient élevées les plantes médicinales, qu'il pourra recouvrer et entretenir avec un soin et une dépense modérés, afin qu'au besoin il les trouve rassemblées, comme dans

un magasin, et qu'en cas de maladie des siens, ou de lui, la mère de famille les emploie, en attendant plus de secours du docte médecin dans la nécessité, à l'exemple de plusieurs dames et demoiselles, qui, avec beaucoup de louanges, ont la connoissance des vertus des herbes et des simples, dont elles secourent avantageusement leur famille et les pauvres ; et le médecin trouvera à propos cette provision, quand il sera arrivé à la maison des champs, parce que son apothicaire n'aura pas la peine d'aller au loin chercher les simples par la campagne, et ne fera que les cueillir au jardin pour ses remèdes.

Et afin que notre jardin botanique soit disposé comme il appartient, pour recevoir et nourrir le grand nombre de plantes nécessaires à sa fourniture, de tant d'espèces différentes en qualités et naturels, il est nécessaire d'en préparer le fond, de telle manière, que toutes s'y maintiennent sans contrainte. Cela dépend des facultés du ciel et de la terre, qui, appropriés au naturel des plantes, elles y reprendront toutes ensemble, et croîtront très-bien, avec satisfaction, même avec étonnement, par l'assemblage de tant de plantes qui vivent ensemble comme

en union, quoique de naturels divers et bizarres. Mais comme la difficulté consiste à la rencontre du lieu dont il est question (s'en trouvant peu qui soit entièrement qualifié, ainsi qu'il appartient), il est nécessaire de se le préparer tel, et de le dresser par artifice, en suppléant au défaut de la situation; chose qu'on peut faire avec les moyens dignes de cette entreprise. Le lieu entièrement tel que communément est le jardinage, et le pendant, ne peuvent satisfaire à ce dessein, parce que leur situation n'étant que d'une seule manière plate ou pendante, ils ne peuvent recevoir convenablement de plantes que d'un seul naturel, au lieu de plusieurs dont nous avons besoin. Ces plantes étant de différens naturels, comme il a été dit, nous dresserons pour elles un parterre d'aspect varié, et nous le composerons aussi de matières si diverses, que chaque plante y trouvera son assiette particulière, afin qu'ayant la terre et le ciel favorables, toutes puissent commodément s'y loger et s'y nourrir.

Ainsi, pour dresser ce jardin comme il convient, afin de le rendre capable de recevoir et nourrir toutes sortes de plantes bo-

taniques, domestiques et étrangères, et qu'on ajoute à ces commodités de belles promenades, il est nécessaire de faire une grande dépense, que les seuls princes et grands seigneurs entreprendront, et non notre père de famille, qui se dressera un petit jardin médicinal, dont il prendra ici le modèle, en rapportant la chose du petit au grand, et en raccourcissant le dessin, selon la capacité de son lieu, et la dépense qu'il y voudra employer. L'artifice sera une petite montagne relevée de terre apportée, qu'on compose d'argile et de sablon, et qu'on engraisse avec des fumiers, alors elle sera approprié aux plantes qu'on y voudra loger, chacune selon son naturel particulier; de même, quant au solage, puisque le relèvement de la petite montagne fournit les quatre aspects du ciel dont vous aurez à choisir. Ainsi, tout ce qu'on desire en cet endroit se trouvera dans la petite montagne, c'est-à-dire, un fonds entièrement propre pour chaque plante, étant préparé expressément pour cela et sans sujétion, en air chaud, froid, tempéré, selon les quatre parties du ciel que la montagne regardera diversement par son relèvement. Les plantes chaudes seront posées à l'aspect

du midi, à l'abri de la bise, et pour mieux les garantir des froidures, elles seront parées en hiver par des couvertures qui, avec beaucoup d'aisance, y seront dressées; les froides seront posées à l'aspect du nord; les tempérées à l'orient et l'occident; les humides, dans un lieu arrosé par le moyen de la fontaine, qui est au sommet de la montagne, dont l'eau se débarrassera où il sera besoin; les sèches, dans un lieu sec, laissé sans arrosement : voilà le projet principal.

Pour en particulariser le dessin, je dirai que la petite montagne sera ronde, de la grandeur en diamètre et hauteur, comme on voudra, au sommet de laquelle on montera en la tournant en dehors par un grand chemin, semblable à celui qu'on remarque peint à la tour de Babel, et pareil à celui qu'on voit encore à celle du phare d'Alexandrie, en Egypte, bâtie sur le bord de la mer. Parmi les antiquités de Nîmes, il y a une masure qu'on appelle le *Tourre-Magne*, qui semble avoir été construite à la manière susdite. Le grand chemin sera large de quinze pieds, sur lesquels on en prendra quatre pour les jardinets, où seront logées les herbes contre le terrain, et il restera onze pieds de

passage pour se promener. Les jardinets demeureront justement au niveau, afin d'y loger et nourrir commodément les plantes, par le moyen de certains petits murs dont ils seront environnés des deux côtés, qui en retiendront la terre, le chemin restant en pente douce. La petite montagne sera toute en terrain, sans aucun bâtiment, si on veut; mais le jardin n'en deviendra pas de si bon service, ni si agréable, que si l'on environnoit le chemin d'une muraille, pour retenir la terre, parce qu'alors le jardin demeureroit en son entier, sans dégât, contre les pluies et les gelées; si on y ajoute le bâtiment, on épargnera au bas de la montagne un grand cabinet rond, voûté, pour y être au frais en été, qui sera éclairé par quatre lucarnes, qu'on fera au travers du terrain, pour y prendre jour : on entrera dans ce cabinet par quatre allées également posées, qui auront leurs portes à la plus basse muraille, au rez-de-chaussée.

Voici un autre plan de jardin botanique: il est quarré, fait à plusieurs chemins et plates formes, montant des uns aux autres par des escaliers qui sont aux angles; les plates-formes font ensemble comme un théâtre,

dont les degrés s'excédant les uns les autres, rendent le jardin de vue très-agréable. On peut le dresser sans bâtiment, avec le seul terrain, non pas cependant aussi bien qu'en y ajoutant de la maçonnerie, qui donnera à l'édifice un lustre et un moyen de grand service.

CHAPITRE XV.

De la fourniture du Jardin botanique.

Il n'appartient qu'aux grands de dresser des jardins botaniques, à cause de la dépense nécessaire à leur construction ; néanmoins, on pourra la rendre modérée, en raccourcissant le dessin, en le mesurant à proportion des moyens, comme j'ai dit. Pour réussir dans cette entreprise, on prendra pour modèle le jardin médicinal qui, par l'ordre du roi, a été dressé à Montpellier, par M. Richier de Beleval, médecin du roi et professeur anatomique et botanique à l'université de ladite ville, qu'il a heureusement mis en si bon état, qu'ayant accommodé le lieu à cet usage, à frais modérés, différent en sa

situation, il l'a finalement rempli de simples et herbes médicinales de toute espèce, domestiques et étrangères, recherchées auprès et au loin, et en si grande abondance, que sa docte curiosité et grande diligence méritent beaucoup de louanges, par le profit qui en revient au public.

Après avoir dressé le logis, il faut le meubler; les meubles de notre jardin botanique seront les simples et herbes médicinales, telles que je les ai enrôlées ci-après, qu'on peut aisément recouvrer, et nous laisserons une place au jardin, pour y loger celles qui, de jour à autre, pourront venir de nouveau à notre connoissance, des pays lointains, rares, précieuses, et autres servant à notre intention. Je les ai distinguées selon leur naturel, afin que, sans confusion, toutes soient bien logées, chacune avec sa semblable, dans l'aspect du ciel qu'elle desire. J'ai aussi noté le moyen de les élever, ainsi que les propriétés et vertus de chaque plante, écrites au texte, sans vouloir les marquer par note en marge, afin d'éviter une redite ennuyeuse. Au sujet de ces herbes, il y a une grande matière de remercier Dieu du soin qu'il a des hommes; il leur a donné des herbes et

plantes

plantes infinies, pour conserver leur vie, et les délivrer de maladie, dont les admirables vertus ravissent l'entendement humain.

Simples de l'Orient.

Angélique; ce nom a été donné à cette plante, à cause des vertus qu'elle a contre les venins : il s'en trouve de deux espèces, l'une sauvage, l'autre domestique; la sauvage croît par les lieux moites, et la domestique se sème devant et après l'hiver, en jardin cultivé et arrosé dans la sécheresse. Cette herbe est contraire à toutes les infections; elle est très-utile en tems de peste, en tenant à la bouche de sa racine, et afin que cela soit agréable, on la confit avec du sucre, au sec, en corrigeant par ce moyen la sauvagine de son goût. Elle guérit la morsure des serpens et des chiens enragés; elle fait cracher les humeurs superflues, et nettoye l'estomac; l'eau qu'on en distille, sert aux choses susdites, et à tenir la personne joyeusement; ses feuilles, appliquées au front, chassent le mal de tête.

La Valériane, se plaît en bonne terre, bien labourée, fumée et arrosée; on s'en

pourvoit plus facilement par plant enraciné que par semence, qui sera employée, le plant manquant. Le printems et l'automne en sont les saisons; moyennant ce traitement, elle montera hautement en tige, comme on le desire en cette plante; elle est propre contre la douleur de côté, à provoquer les urines et les fleurs des femmes. Le goût de cette herbe est agréable aux chats qui la mangent avec appétit.

Pain-de-Pourceau, on appelle ainsi cette herbe, parce que les pourceaux se nourrissent de ses racines, en les fouillant dans terre avec affection, par le goût qui leur en plait : on la nomme en latin, de différentes manières, *Rapum*, *Tuber*, *Umbiculus terræ*; elle demande une terre grasse et humide, bien labourée, afin de nourrir ses grosses racines, qui ressemblent à la rave; la grande chaleur nuit à cette plante, c'est pourquoi elle cherche les ombrages, et perd ses feuilles au mois d'août; le jus de cette herbe sert contre la colique, contre l'hydropisie, purge le cerveau, lâche le ventre, éclaircit la vue, ouvre les hémorroïdes, arrête le siège lâche et pendant, désopile le foie et la rate; son eau est bonne contre les ve-

nins et poisons, contre le flux de sang; sa racine trempée dans l'huile rosat, et cette huile insérée dans l'oreille, en petite quantité, guérit la surdité, et même les vieux ulcères des oreilles et des autres parties du corps; la décoction de sa racine, bue, provoque les mois aux femmes, ôte les taches du visage, causées par le soleil, fait revenir le poil dans les endroits chauves de la tête.

Queue-de-cheval, a pris ce nom à cause que son herbe ressemble entièrement au poil de la queue d'un cheval. Quelques-uns nomment cette herbe *Aspresla*, à cause de sa grande âpreté et rudesse au toucher, dont les ouvriers imagers, peigniers, et autres qui font des ouvrages délicats, se servent pour polir leur ouvrage, en l'en frottant. Il y en a de deux espèces, l'une plus grande que l'autre; toutes deux demandent une terre grasse et marécageuse, sans se soucier de culture: son jus, mis dans le nez, étanche le sang qui en sort; il fait de même des menstrues des femmes, mis en pessaire; sa décoction faite en eau ou vin, guérit la dyssenterie, provoque l'urine; ses feuilles, broyées, appliquées sur les plaies, les consolide très-bien; son herbe et sa racine,

soulagent ceux qui sont tourmentés de la toux.

Argentine, les feuilles de cette herbe sont comme argentées à leur envers, d'où est venu le nom de la plante; elle souffre plus aisément la négligence du jardinier que la maigreur de la terre; par cette raison, on la loge naturellement dans les prés herbus, gras et humides, d'où la plante se retirera au printems, pour la loger au jardin médicinal; sa décoction, prise intérieurement, sert contre la dyssenterie, à dissoudre la pierre, à guérir les ulcères qui sont dans le corps, et son eau, à nettoyer la face et les mains.

Chiendent, en latin, *Gramen*, la dénomination prise à *gradiendo*, vu que cette plante, par sa fécondité, avance toujours en marchant, et prend racine par tous ses nœuds, seulement en touchant terre. Elle ne vient qu'en bon fonds, bien cultivé; mais aussi quand elle y est une fois logée, on a beaucoup de peine à la dépeupler, les bons jardins et vignobles en étant importunés. La décoction de ses racines, bouillies en eau, rafraîchit les fébricitans, chasse la vermine des enfans; désopile, fait uriner, et dissout la pierre de la vessie.

Sophia ou *Télétrium.* Cette plante s'élève en terre sèche avec peu de culture, par semence ou plant enraciné. Sa graine pulvérisée, prise dans du vin, est singulière, contre toutes les évacuations désordonnées de sang, soit du nez, de la bouche ou d'ailleurs, sur-tout contre la dyssenterie. Elle lâche le ventre, et fait porter gaiment les enfans aux femmes.

Pissenlit, autrement, œil de bœuf, par la ressemblance que ses fleurs ont avec l'œil de cet animal. Elles ressemblent aussi à celles de la camomille, mais sont plus grandes. Cette herbe croît d'elle-même à l'entour des maisons. Elle s'édifie par semence et par plant enraciné, au printems ou en automne. Les fleurs de cette plante, prises en breuvage, sont bonnes contre la jaunisse. En cataplasme, elles font résoudre les duretés. La décoction de ses feuilles en eau, bue, fait uriner; elles font le même effet bouillies en huile, étant appliquées chaudement sur le petit ventre.

Numilaire. Cette plante s'engendre d'elle-même en lieu bas et aquatique, sans aucune culture; néanmoins on la transplantera par rejettons enracinés et par semence en même-

tems, comme il viendra le mieux à propos. Cette herbe est ainsi appelés, parce que ces feuilles ressemblent à des deniers, en latin dits, *Nummi*. L'eau qui en distille est excellente pour retirer le boyau descendu (1) aux dyssenteries, aux vomissemens de sang, aux fleurs des femmes, sa décoction et la poudre de ses feuilles et racines desséchées étant propres à ces maux. Les feuilles et fleurs broyées dessèchent aussi, conglutinant et consolidant tous ulcères.

Bouillon blanc. La terre sablonneuse et pierreuse est celle, où cette herbe se plaît le plus, quoiqu'elle s'élève assez facilement dans un autre endroit. Il y a plusieurs sortes de bouillon, qu'on élève par graine, en la semant au printems. Les racines de cette herbe, pilées et bues dans du vin, arrêtent le flux de ventre. La décoction de toute la plante sert contre la vieille toux, les spasmes, douleurs de dents et venins. L'eau qu'on distille de ses fleurs, ôte la goutte rose de la face, les gratelles, les marques de brûlures. Ses fleurs, appliquées sur les hémorroïdes, avec un jaune d'œuf, les arrêtent. Le jus

(1) L'hernie.

de l'herbe et des fleurs, exprimé, appliqué sur les verrues, les éteint et les fait passer. Il chasse la fièvre quarte.

Centaurée. Cette herbe a pris son nom du centaure Chiron, qui en fut guéri de la blessure qu'il avoit reçue à un pied par une flèche empoisonnée qui lui tomba dessus, en maniant les armes d'Hercule, son hôte. On l'appelle aussi fiel de terre, à cause de sa grande amertume. Elle ne vient qu'avec beaucoup de culture et un bon traitement, et demande à être logée dans une terre bien fertile. Vous l'élèverez par semence et par plant enraciné, comme vous le jugerez mieux à propos. Cette herbe, fraîchement cueillie, pilée et appliquée sur de grandes plaies, les referme, et tous les vieux ulcères en sont consolidés. Sa poudre a la vertu d'amollir les vieilles duretés, et de guérir les ulcères invétérés. Sa décoction est bonne aux rhumes et fluxions. Elle provoque les fleurs des femmes; fait sortir du ventre l'enfant mort; purge les humeurs phlegmatiques qui causent la sciatique, fait uriner, éclaircit la vue, tue les vers, profite aux paralysies et convulsions.

Sanicle. L'on se meuble de cette herbe,

par graine, en la semant au printems. Elle demande une bonne terre et une bonne culture. Elle restreint la dyssenterie, le crachement de sang, et consolide les plaies.

Mille-feuille. Cette plante croît gaiment dans un bon fond, plus humide que sec, non cultivé, comme une prairie, d'où l'on en tire la plante pour la loger au jardin, après les froidures. On la nomme ainsi, à cause de l'abondance de ses petites feuilles, qui sont sans nombre; et par les Grecs, elle est appelée *Stratiotes*, c'est-à-dire, militaire, à cause qu'elle guérit toutes les plaies faites par le fer. Donc elle est fort utile dans une armée. Cette herbe rejoint avec beaucoup d'efficacité les nerfs des bœufs, coupés par la charrue en labourant. Elle est bonne contre la dyssenterie, contre toute évacuation excessive de sang, du nez, de la bouche, des menstrues des femmes. Elle guérit la gonorrhée aux hommes, et les fleurs-blanches aux femmes. La poudre de cette herbe, desséchée, est très-bonne contre la vieille toux.

Reprise ou *Orpin.* On appelle aussi cette herbe *Telephium* et *Brassula mayor* et *minor*. Elle croît facilement par-tout où l'on

desire la loger, jusques dans les fentes et crevasses des murailles, mais elle vient plus grande près des eaux qu'en lieu sec et aride. Nous la logerons donc là au printems par semence, faute de plante. Elle est aussi un souverain et singulier remède pour ceux qui sont tourmentés d'hernies, ou descentes.

Chardon-Notre-Dame, ou chardon-argentin, ou épine-blanche. On l'appelle en latin *Bedegaris*. Il demande une bonne et une grasse terre. On l'élève au jardin par semence, en la jetant en terre ou printems. Sa décoction est bonne pour la douleur de dents, contre le mal d'estomac, le crachement de sang, la colique violente; le mal et le flux de ventre.

Crepinete. Espèce de renouée, dite *Polygonon*. Elle croît en tout lieu non cultivé, cependant mieux en terre humide, que sèche, y étant plantée par racine, et ensuite entretenue par le labourage. Elle profite à ceux qui crachent le sang, qui urinent difficilement et goutte à goutte, qui ont le flux de ventre, qui ont des douleurs d'oreille; elle guérit leurs ulcères, et dessèche la matière boueuse qui s'y engendre; cette herbe est bonne aussi contre les fluxions et inflamma-

tions, la dyssenterie et autres évacuations désordonnées.

Consire, ou grande consoude, est une plante de terroir humide. Nous le choisirons tel, en l'y semant au printems, faute de plant enraciné. Elle est appelée par quelques-uns Paquête, parce que, communément, elle fleurit vers Pâques, suivant l'étymologie de son nom, cette herbe a la vertu de consolider les plaies. En cataplasme, elle appaise la douleur des gouttes. La poudre de sa racine remet le boyau descendu des enfans, et appaise leur flux de ventre.

Elatine ou Velvote. Cette plante croît communément parmi les bleds; elle est grande quand on les moissonne. Quelques-uns pensent que c'est le concombre sauvage, dont le suc est par les Grecs appelé *Elaterion.* Nous en prendrons là du plant, et nous le logerons dans notre jardin, en automne ou au printems. Cette herbe est propre à guérir les blessures faites en tranchant; les moissonneurs s'en servant heureusement, quand ils se blessent avec leurs faucilles, qui l'ont mis en réputation, comme, par accident, plusieurs belles sciences ont été mises en évidence. L'eau distillée est propre à étein-

dre toutes rognes, gratelles, dartres, même le cancer du sein des femmes. Elle guérit les yeux larmoyans, et les éclaircit, arrête le flux de ventre, les vomissemens, dessèche l'eau des hydropisies, guérit les fièvres tierces et quartes. Elle restreint les fleurs des femet tous les autres flux de sang. Elle est propre à ôter la noirceur de la langue de ceux qui sont tourmentés d'une fièvre continuelle, en la lavant avec de l'eau.

Hieble. C'est une espèce de sureau, en latin appelée *Ebulus*. Cette herbe a la fleur presque semblable à celle du sureau, mais plus tardive. Elle s'engendre presque partout, cependant mieux en terre grasse qu'en maigre, et facilement par boutures et rejettons sans nulle racine. Elle purge la colère et le flegme, étant cuite et mangée en potage comme des choux ou bettes. La poudre de sa graine étant prise avec du vin, a aussi beaucoup de vertu, et encore plus l'huile de ladite graine. Sa racine, cuite dans du vin, et mangée avec les viandes, porte du secours aux hydropiques, ramollit et ouvre le conduit de la matrice. La décoction de l'herbe appaise les douleurs de la goutte et de la vérole.

Mercuriale mâle et femelle. Cette plante demande une terre bien cultivée, et se plaît dans les vignobles, où, toutefois, elle nuit beaucoup, donnant au vin une odeur désagréable. Par cette raison, les bons ménagers tâchent de s'en débarrasser, avec la même affection qu'ils desirent l'élever dans un jardin botanique, en l'ôtant d'où elle est incommode, pour la mettre où elle sert. Sa décoction purge la colère et les superfluités; lâche le ventre, étant principalement employée en clystère. Le jus de cette herbe fait perdre les verrues; elle aide à la conception; elle provoque les mois des femmes, et les délivre de l'arrière-faix.

Chausse-trappe ou *Colcitrapa*, autrement *Carduus stellatus*, est une plante peu délicate, qui vient sans culture dans les lieux rudes. L'on s'en pourvoit avec facilité par racine et par semence, au printems et en automne. La principale vertu de cette plante consiste dans la graine, qui, pulvérisée, bue en vin, fait uriner et sortir la gravelle, et ce avec violence, jusqu'au sang, si l'on n'est pas modéré dans son usage. La décoction de cette graine fait la même opération, mais doucement, sans importunité.

Plantain. Il y en a de trois espèces, à feuilles rondes et longues, plus ou moins les unes que les autres; et toutes sont si faciles à élever, que vous les ferez croître par-tout où vous voudrez, par plant et par semence. Cette herbe est propre contre la fièvre tierce, contre la brûlure, et à restraindre le sang fluant par le nez, en se servant des racines et des feuilles de cette plante séparément et mêlées.

Dictame. C'est une plante de terroir sec et aride. On la logera dans cet endroit par plante et par semence, ainsi que cela s'accordera le mieux, soit au printemps, soit en automne. Cette herbe, avec sa racine, est bonne contre la peste et autres venins; elle nettoie les reins et la gravelle; elle provoque l'urine et les mois des femmes, fait sortir l'enfant mort, et l'arrière-faix; elle tue les vers des enfans.

Bourse-à-Pasteur. Est une herbe plus délicate, car, sans aucun soin, elle s'engendre par-tout, jusques sur les murailles. Sa décoction, employée en lavement, est bonne pour arrêter le flux de la dyssenterie; elle appaise les crachemens. Le bienfait de cette herbe est de retenir le flux excessif des

mois des femmes. Son jus est utile à la guérison des ulcères dans les oreilles; elle arrête le sang coulant du nez. Sa seule herbe, portée à la main, a aussi la même propriété, tant elle est efficace en cet endroit.

Cheveux-de-Vénus, est ainsi appelée parce que cette herbe embellit les cheveux, et que les anciens peignoient Vénus, leur déesse, avec une belle chevelure, ce mot de Vénus y est ajouté. On l'appelle en latin *Adiantum*, *Callistricum*, *Polytricum*, et autrement; mais les apothicaires ne la nomment que *Capilli-veneris*. Cette herbe croît entre les fontaines, en pays plus chaud que froid. Nous logerons donc cette plante précieuse et agréable auprès de la fontaine, en lieu couvert du soleil, qui ne soit pas cependant exposé au froid et au vent, dans les trous et murailles de la fontaine, comme l'endroit où elle se plaît le mieux, à cause de la fraîcheur de l'eau qu'elle attire à elle. Le seul moyen de s'en pourvoir est par plant enraciné, ne faisant aucune graine. Cette herbe est fort recherchée à cause de ses vertus. Elle est employée aux apozèmes purgatifs. Elle brise la pierre et la gravelle; elle fait uriner. Elle est bonne contre les morsures

des bêtes venimeuses. elle provoque les fleurs des femmes ; elle étanche le flux de sang qui coule du nez, remplit les places vides de poil, guérit la teigne, consomme les lentes qui viennent à la tête, en faisant une lessive de son herbe. Sa décoction, bue, est souveraine pour conforter les asthmatiques ; elle guérit aussi ceux qui ont la jaunisse.

Simples de l'Occident.

La Renouée. On l'appelle ainsi à cause de ses branches qui ont plusieurs nœuds, très-près l'un de l'autre, en grec, *Polygonon.* Il y en a de trois espèces, dont l'une est appelée crépinette. Cette herbe abonde en rameaux, mais fort foibles, ce qui les fait traîner à terre. Elle est facile à élever ; car soit de plant enraciné, de branche, ou de graine, elle reprend très-bien dans le printems ou dans l'automne ; elle vient aussi dans toute terre, mieux toutefois en humide qu'en sèche, et s'entretient avec peu de culture. La vertu de cette herbe est d'arrêter le flux des menstrues des femmes, celui des dyssenteries, du nez, de la bouche, et autres fortes évacuations de sang. Elle est

très-efficace pour les ulcères des oreilles, et les dessèche ; elle est bonne contre le plaies récentes et saignantes, contre le venin, contre l'ardeur de l'estomac, contre la rétention d'urine.

Scabieuse. Cette plante demande un lieu inculte, plus sablonneux qu'argilleux, plus humide que sec ; étant logé au jardin dans un endroit approchant à son naturel, elle y profitera très-bien, quoiqu'en lieux ombrageux. Ce sera par semence ou par plant enraciné, ainsi que cela viendra le mieux à propos, qu'on s'en pourvoira, et qu'on entretiendra avec peu de culture. Le printems est la saison de la mettre en terre, où elle dure plusieurs années, pourvu qu'en cueillant la tige, pour s'en servir à distiller, ou à d'autres usages, l'on n'en arrache pas les racines (comme font quelques ignorans), mais on les laisse dans terre pour rejetter de nouveau. Tout ce qui est dans cette plante est profitable : sa racine, ses tronçons, ses feuilles, ses fleurs, son jus, son eau, sa décoction. L'eau distillée de toute la plante, bue avec de la thériaque, est salutaire contre tous les venins ; elle décharge l'estomac ; seule, elle chasse la fièvre dans son commencement. Le

jus

jus a la même vertu, même jusqu'à chasser la peste, ainsi que la conserve de ses fleurs faite au sucre. Le liniment fait avec du jus de scabieuse et du beurre frais, est bon contre les gratelles, dartres, lentilles et autres maux qui s'attachent à la peau. La poudre de la racine de cette herbe se garde long-tems, que l'on emploie utilement au défaut du jus et de l'eau.

Aigremoine, on l'appelle *Eupatorium*, d'Eupator, roi, qui le premier la mit en réputation, et parce qu'on nomme aussi le foie, *hepar*, auquel cette herbe sert d'excellent remède. Cette plante se réjouit en bon fonds, ni sec, ni trop humide, ni trop exposé au soleil; on s'en pourvoit facilement par semence et par plant enraciné, au printems et en automne : sa décoction est bonne contre la dyssenterie, la morsure des serpens, la gratelle et démangeaison; elle désopile le foie, tue les vers, guérit les chevaux poussifs et la toux des brebis; elle guérit radicalement et avec une promptitude étonnante, les meurtrissures des yeux, en appliquant l'herbe et le jus sur le coup, avec une bande qui la retient pour quelque tems. Sa racine appaise le mal de dents, en la tenant seulement entre

les dents douloureuses ; et sa graine, bue dans du vin rouge, sert à la guérison de la dyssenterie.

Fumeterre, en latin, *Fumaria*, parce que son jus fait pleurer les yeux comme la fumée. On la sème en bonne et grasse terre, au printems ; elle desire la bonne culture, et l'arrosement dans la sécheresse. En se frottant seulement les yeux de cette herbe, la vue en est éclaircie ; sa décoction purge la colère, par les urines, désopile le foie, nettoie les humeurs brûlées, et est bonne contre la gravelle.

La *Fougère*, vient en terre sablonneuse, cependant humide ; il y a mâle et femelle ; elle ne fleurit, ni ne monte en graine, contre la commune croyance du vulgaire ignorant, qui dit que cette herbe fleurit et graine la veille de la Saint-Jean d'été. Le seul moyen de s'en pourvoir, est par plant : sa décoction est bonne contre la vermine ; elle sert aux femmes à enfanter, et à provoquer leurs mois : la poudre de cette herbe dessèche les plaies.

Le *Mouron*, desire une terre bonne et grasse, ni humide, ni sèche. On voit mâle et femelle dans cette plante, qu'on distingue

par la couleur de leurs fleurs, le mâle les portant incarnates, et la femelle bleues. On s'en pourvoit par semence, mais plutôt par racines, et l'on en trouve en abondance par les prairies. Comme leurs fleurs sont différentes, cette herbe a aussi différentes propriétés : on guérit avec le mouron à fleurs rouges, les inflammations et l'obscurité des yeux, aussi les inflammations des parties secrettes; il fait descendre le boyau du fondement, quand on l'en frotte, comme par le contraire, ce boyau est retenu par le mouron à fleurs azurées, qui en outre, tue les cirons des mains, et en guérit la gratelle, quand on les lave dans l'eau où cette herbe aura bouilli.

La *Serpentaire;* il y en a de deux espèces, l'une grande, l'autre petite; cette herbe a été ainsi appellée, à cause du serpent qu'elle représente dans sa forme, le sommet de la plante ressemblant à la tête d'un serpent, et sa tige, mouchetée et tachetée de rouge, lui en marque presque la couleur; il y a deux autres motifs qui lui donnent aussi ce nom : l'un, que cette plante sort de terre au printems, et qu'elle se recache en automne, comme fait le serpent; l'autre, que

les serpens fuient celui qui porte cette herbe, et que son suc donné à boire, et est un excellent remède contre la morsure des serpens. Cette plante demande une bonne terre et humide, ne se logeant jamais en mauvaise et sèche : nous lui apprêterons un pareil lieu au jardin, en l'y plantant ou semant, selon la commodité que nous aurons, du plant ou de la semence ; ses racines sont bonnes contre la courte haleine et les toux difficiles, contre les ulcères malins ; la décoction de ses feuilles arrête les fleurs des femmes ; leur suc éclaircit la vue, et fait fondre les verrues, et le fruit guérit les chancres : les feuilles de cette plante préservent les fromages de corruption, quand on les en enveloppe.

Gleteron, ou Glouteron, dit aussi Bardane et *Personata*, en Languedoc, Lampourde. Cette plante, vient facilement de racine et de semence, en terre sèche et maigre, sans beaucoup se soucier de culture : la graine de cette herbe est bonne contre les flegmes pourris et crachemens de sang, prise dans du vin ou du potage ; elle appaise les douleurs des jointures, qui proviennent de coup, dissout la pierre de la vessie, arrête

la dyssenterie; sa feuille, broyée et appliquée sur des vieux ulcères, les guérit, et ôte aussi le venin qui provient de la morsure de chien enragé, de serpent et d'autres bêtes malignes ; et en y ajoutant la graine et les racines, le tout appliqué sur les écrouelles, y sert de bon remède.

Scrophulaire. Cette plante a pris ce nom des écrouelles, nommées scrophules, qu'elle guérit. C'est une herbe de terre humide et marécageuse, qui ne peut vivre en terre sèche : nous lui préparerons donc ce lieu, dont le fonds sera fertile, en l'y semant au mois de mars, si nous n'avons pas la commodité du plant enraciné. Sa principale vertu est de guérir les écrouelles, comme il a été dit, en les frottant d'un onguent qui se fait des racines de cette herbe.

Arrête-bœuf, herbe connue des laboureurs, par eux ainsi premièrement appelée, par l'empêchement que ses racines lui donnent en labourant, jusqu'à arrêter les bœufs. Les Grecs l'appellent *Ononis,* à cause que les ânes appelés *onos,* en ladite langue, se vautrent agréablement sur ses racines. Elle vient en toute terre, mais pas aussi bien en maigre et sèche qu'en grasse et humide;

elle desire aussi le fréquent labourage. On s'en pourvoira au printems ou en automne, par racines. L'écorce de sa racine nettoie la gravelle, rompt la pierre, provoque l'urine; la décoction de sa racine ôte les douleurs des dents, avance les mois des femmes, désopile la rate et le foie; l'eau distilée de cette herbe avec sa racine, sert à tous ces remèdes très-avantageusement, durant l'année, quand les herbes manquent.

Pilosèle. Cette plante se plaît dans une terre sablonneuse et sèche, et à n'être pas beaucoup cultivée. Nous la logerons donc dans cet endroit, et la traiterons ainsi; mais ce sera plutôt par plant enraciné que nous nous en pourvoirons, que par semence, et au printems qu'en automne : cette herbe sert à guérir la dyssenterie, le flux de la matrice, à consolider les plaies ; elle constipe tellement les bêtes à laine qui en mangent, que le plus souvent elles en meurent. Le jus de cette herbe est employé à la composition d'une trempe pour les épées et les couteaux, si excellente, que les instrumens qui en sont préparés, coupent le fer comme le bois, tant il est efficace.

Absynthe romaine ou pontique, marine et vulgaire. On appelle aussi cette plante alvine, à cause de sa grande amertume, comme celle de l'aloës ; aussi, forte, c'est-à-dire, fort amère, ainsi distinguée et appelée. Le pays de Saintonge est remarqué pour la production de cette plante, où elle croît en perfection de bonté. Cette herbe veut une terre de fertilité moyenne, plus sablonneuse qu'argilleuse. On la sème et replante assez facilement dans la primevère, et elle demeure au jardin plusieurs années en état, sans la resemer. Elle est souveraine pour reconforter l'estomac, étant appliquée dessus, l'ayant avant tout un peu amortie sur une tuile échauffée. L'usage du vin dans lequel la vertu de cette plante aura été infusée, est de même efficace. Elle sert aussi contre le venin des vivres mal sains et corrompus, comme les champignons, les poissons, les chairs, les fruits mal qualifiés. Sa graine tue les vers dans le corps des enfans et des grandes personnes aussi, particulièrement celle de Saintonge, comme il est dit, par cette raison, appelée aussi la mort aux vers, et des apothicaires, *semen contra*, voulant dire, *contra vermes*, par l'excellente vertu qu'elle a

contre la vermine. La conserve qu'on fait avec du sucre des tendrons de cette plante, est très-bonne contre la vieille hydropisie. L'onguent qui en est composé guérit les nouvelles plaies et les ulcères de la tête. La décoction de son herbe provoque l'urine et les mois des femmes. Son jus guérit le venin de la piqûre du scorpion, du serpent, de la musaraigne; son parfum, le mal des oreilles.

Quinte-feuille. Ce nom lui provient des cinq feuilles que cette herbe porte à chaque queue. Elle croît en tous lieux, mieux cependant en terre de moyenne bonté et humide, qu'en trop maigre et sèche. Nous l'élèverons en cet endroit par plant enraciné, plutôt que par semence, au printems ou en automne. Sa décoction, bouillie jusqu'à la consomption du tiers, mise dans la bouche, appaise la douleur des dents; elle arrête les ulcères pourris de la bouche, et les âpretés du gosier, elle guérit le haut mal, arrête le flux de sang de la dyssenterie; elle est bonne contre le poison et l'air pestilentiel, contre la jaunisse et l'opilation du foie.

Euphraise. Cette plante vient de racine, plus facilement et plus sûrement que de semence. Elle se plaît en terre légère et hu-

mide, non exposée au soleil. On l'appelle aussi luminete, par la vertu qu'elle a d'éclaircir la vue. Ce sont aussi ses principales utilités, que de chasser l'obscurité et l'éblouissement. La poudre de son herbe desséchée est fort propre à cela. Cette herbe, en outre, fortifie la mémoire.

Eclaire, en latin, *Chelidonium*. Ce nom d'éclaire est donné à cette herbe, parce que, avec elle, les hirondelles guérissent leurs petits de l'éborgnement, selon la commune croyance. Elle demande à être semée vers la fin de l'hiver, et, sortie de terre, que sa tige soit coupée près de terre, ensuite couverte d'une tuile, pour contraindre ses racines à se renforcir. Moyennant cela, elle demeurera en bon état quelques années, pourvu qu'elle soit en terre de moyenne bonté, pas trop exposée au soleil. Il y a deux espèces d'éclaires, la petite et la grande. Cette dernière est aussi appelée herbe aux écrouelles, parce qu'elle est propre à la guérison de ce mal. La grande éclaire est excellente pour la vue, pour la conforter, l'éclaircir, pour la retenir; elle ôte les tayes des yeux et autres choses nuisibles. Elle guérit les dartres, la gratelle, les ulcères; la teigne aux petits en-

fans, la jaunisse ; appaise les douleurs de la matrice. Son jus, inséré dans les dents caves, les fait tomber. La petite éclaire guérit les hémorroïdes, les chancres, les porreaux, les schirres.

Bistorte, ou Serpentaire mâle. Cette plante se plaît à l'ombre et dans l'humidité, en terre plus grasse que maigre. Il y en a de deux espèces, la grande et la petite. Les deux ont les racines entortillées, d'où est venu leur nom. Nous la placerons ou sèmerons donc en ce lieu, selon que cela sera le plus à propos. Cette herbe est bonne aux plaies, à la dyssenterie, à restreindre le vomissement bilieux, à retenir le flux d'urine ; et celui du sang d'une plaie ; contre les venins, même contre la peste, contre les vers des petits enfans, et contre la douleur des dents.

Herbe aux Pouilleux, en latin, *Staphisagria*. Cette plante veut être dans une terre bien cultivée et arrosée, pas trop exposée au soleil ; l'ombrage modéré lui plaît. On la sème au printemps ; la graine s'en recueille au commencement de juillet. Outre la vertu que cette herbe a de chasser les poux, d'où elle a tiré son nom, elle guérit les gratelles,

les douleurs de dents, arrête le rhume des gencives, et mise parmi les habillemens, elle empêche les poux de s'y arrêter en aucune manière.

Herbe aux puces, appelée en latin *Psillum*. On sèmera cette plante au printems, dans une bonne terre, bien cultivée, fumée et arrosée au besoin, ne pouvant profiter sans ce traitement. Son herbe, répandue par la chambre, chasse les puces, son nom manifestant cette propriété. Appliquée sur le front, elle appaise la douleur de la tête, et celle des yeux, quand on l'emploie sur eux; mais avec beaucoup plus de succès, l'eau qui en est distillée, si on la met dans les yeux en petite quantité.

Herbe aux teigneux, en latin, *Petasites*. Nous en prendrons le plant dans les lieux ombragés, frais et aquatiques, où elle croît naturellement pour la planter au printems ou en automne. Elle est bonne contre la peste, contre les suffocations de la matrice, contre les tranchées du ventre, les ulcères malins, la vermine des enfans; la difficulté de respirer et d'uriner, et la rétention des menstrues. La poudre de ses feuilles desséchées, bue dans du vin, provoque avec suc-

cès la sueur, pour chasser tout venin ou tout poison.

Pervenche. Nous logerons cette herbe en bonne et grasse terre, ni sèche, ni trop exposée à la chaleur du soleil ; car c'est le lieu qu'elle demande. Ce sera au printems, par semence, le plant enraciné manquant. Elle est bonne contre la dyssenterie et autre flux du ventre, à arrêter le sang qui coule par le nez et par la bouche, à guérir les douleurs de la matrice, à appaiser celles des dents. Elle est salutaire contre tous les venins.

Seneçon. Cette plante garde sa feuille verte presque toute l'année ; elle fleurit plusieurs fois, croît facilement en tous lieux, même sur les vieilles murailles, saus nulle soin. Par ce naturel, nous en prendrons le plant, l'élèverons et entretiendrons avec peu de peine. Cette herbe ouvre les hémorroïdes et les menstrues retenues ; elle guérit les enflures et les amas d'humeurs. Elle est bonne contre la gravelle et la difficulté d'uriner.

Bassinet. Il y a de six à sept espèces de cette herbe ; aussi lui a-t-on donné plusieurs noms. En françois, on l'appelle pied-de-courbin, pied de-coq, pas-de-loup, flammate, en

grec, *Batrachium*, en latin, *Ranunculus*. Selon ses différentes espèces, les couleurs de leurs fleurs en sont diverses, les unes jaunes et les autres rougeâtres. Néanmoins, toutes s'accordent en ceci, qui est d'aimer communément l'humidité, et d'attirer à elles les grenouilles, où ces bêtes se retirent agréablement. Cependant, celle qui porte une double fleur, pas beaucoup jaune, mais rougeâtre, desire moins l'eau que toute autre. Pour élever cette herbe au jardin, nous en distinguerons les espéces, afin que, sans confusion, nous puissions toutes les loger distinctement, et donner à toutes une bonne terre. Nous les planterons donc là, après les froidures de l'hiver. Cette herbe est bonne contre la peste, contre les fièvres, tierce et quarte, contre les verrues, porreaux larges et ronds, les mules des talons. Elle sert de caustique, ulcérant avec succés, jusqu'à brûler, ainsi que malheureusement les gueux s'en servent pour ulcérer leurs bras et jambes pour contrefaire les malades. La poudre de sa racine sèche fait éternuer, guérit le mal des dents en les mettant en pièces.

Chevre-feuille, en latin *Caprifolium*. Cette plante croît par-tout où l'on veut. Son

naturel est néanmoins de se loger près des haies et buissons, pour s'y agraffer. Nous nous pourvoirons de là du plant, pour le mettre au jardin, au printems ou en automne, en lui donnant un endroit comme il le desire. Cette herbe désopile la rate, rend du calme, provoque l'urine; elle est utile aussi à ceux qui ne peuvent respirer qu'avec difficulté.

Lierre terrestre, appelée en latin *Hedera terrestris*. Cette plante vient d'elle-même, parmi les buissons, sans culture; cette herbe a les feuilles semblables au lierre, un peu moindres et plus déliées; elle rampe à terre, sans beaucoup s'élever. Nous la planterons et élèverons au jardin, sans peine, son peu de délicatesse le permettant. Le baume fait des feuilles de ce lierre, est excellent pour les coupures et plaies récentes, pour toutes cicatrices, écorchures, ulcères malins, brûlures; en lavement, elle guérit les coliques; ses feuilles, cuites dans du vinaigre et mangées en salade, désopilent la rate; son jus, en le prenant par le nez, guérit la puanteur et la fluxion, celle de l'oreille et purge aussi le cerveau : sa gomme tue les poux et ôte le poil.

Pas-d'âne, *Tussilago* et *Fafaria*, en latin. Cette herbe est aussi appelée *Ungula cabalina*; elle croît en lieu aquatique, dans les marais : nous lui ferons un pareil logement au jardin, où nous la transplanterons au printems, ou en automne; elle fortifie le poumon, est bonne contre la peste, contre la toux, la difficulté de respirer; c'est principalement le parfum reçu par la bouche, en entonnoir, qui effectue ces remèdes.

Lysimachie. Cette plante a pris son nom du roi Lysimachus, son inventeur; elle est aussi appelée *Salicaria*, par la ressemblance de ses feuilles avec celles du saule. On la nomme en françois, Corneole ou Chasse-bosse; elle s'engendre dans les saussayes, près des rivières. Le printems ou l'automne sont les saisons de la planter; le plant manquant, nous nous servirons de la graine pour l'élever. Cette herbe est bonne pour les dyssenteries, crachement de sang, contre le flux de sang, du nez, et des menstrues des femmes; elle arrête aussi le sang des plaies. La poudre de cette herbe, desséchée, sert aux remèdes susdits, et à guérir les écorchures, sur-tout celles de pieds, faites par des souliers étroits.

Barbe-de-chèvre. Cette plante est ainsi appelée, à cause de la ressemblance que les fleurs de cette herbe ont avec la barbe de cet animal, on la nomme aussi *Ulmaria*, parce que ses feuilles ressemblent à celles de l'orme. Elle se plaît dans les vallées, à l'ombre, plus humides que sèches, d'où nous en tirerons le plant, pour l'apprivoiser au jardin : sa décoction purge et diminue le flegme gros et épais ; elle est salutaire au mal caduc. La poudre de ses racines et feuilles, guérit le flux de ventre et de sang ; l'eau distilée de cette herbe, bue, sert aux plaies intérieures et extérieures.

Simples du Septentrion.

Gentiane, de Gentius roi d'Illyrie, qui le premier la mit en réputation. C'est une herbe de montagne ; elle souffre l'ombrage, aime l'humidité ; ses feuilles sont presque rouges et sortent près de ses racines. On l'édifie par semence et par plant enraciné ; elle fleurit et graine dans l'été, ne se soucie pas beaucoup de culture, quoiqu'elle vienne plus grande étant labourée, que laissée en friche. Elle est bonne contre les fièvres, contre

contre les vers; elle sert à faire des collyres, pour les yeux malades d'inflammation. Sa racine est bonne contre la peste, contre la morsure des bêtes vénimeuses, contre la douleur d'estomac et du foie; prise avec de l'eau, en breuvage, elle aide à l'enfantement.

Cabaret, en latin, *Asarum*. Cette plante ne vient pas si bien ni si promptement par semence que par plant enraciné, faute duquel on se servira de la semence. Elle ne desire ni la culture, ni l'arrosement; elle fleurit dans les deux saisons de l'année, au printems et en automne, et dans cette dernière on recueille la graine pour semer. Sa feuille sert à faire dormir, à guérir les enflures que les femmes nouvellement accouchées ont aux mamelles, la douleur de tête, les inflammations et rougeur des yeux, les fistules du conduit du nez, la goutte sciatique. Sa racine est bonne pour provoquer les menstrues des femmes, l'urine, aux hydropiques, à chasser les fièvres tierce et quarte, à la difficulté de respirer et d'uriner.

Verge-d'or. Cette plante s'édifie par semence, au printems, dans une terre grasse et bien cultivée, et en lieu à l'ombre. Cette herbe est propre à la dyssenterie, fait uriner,

atténue la pierre de la vessie, et conglutine les ulcères et fistules.

Mors-du-Diable. Les apothicaires le nomment en latin, *Morsus Diaboli.* On lui a donné ce nom parce que la racine de cette herbe est tronquée, de telle sorte, qu'on diroit qu'il en a été pris un morceau avec les dents, le vulgaire superstitieux croyant que c'est le Diable qui l'a fait, qui, envieux du bien que cette plante cause au genre humain, en le secourant dans ses différentes maladies, y a laissé les marques de son venin. Cette herbe demande une terre de moyenne valeur, plus humide que sèche, où on la sèmera, le plant manquant, au printems plutôt qu'en automne. Elle est bonne contre les douleurs de la matrice, contre les tumeurs pestilentielles, contre la vermine des petits enfans, pour dissoudre le sang figé et grumelé.

Betoine, appelée en latin *Betonica*, de ceux qui les premiers l'ont trouvée, nommés *vetones*, peuple d'Espagne. On la sème faute de plant, mais elle veut une bonne terre, moite et ombragée, pas trop exposée en plein soleil, où elle s'entretient à petit soin. Cette herbe est fort recherchée, par l'abon-

dance de ses vertus : appliquée en cataplasme, elle est bonne contre les morsures des bêtes venimeuses, guérit les plaies de la tête, et les autres ulcères caves et chancreux ; elle fait suppurer les furoncles ; sa décoction, faite en vin blanc, provoque l'urine, dissout la pierre de la vessie, appaise les douleurs des reins, celles de la matrice ; en apozème, elle purge le poumon et le foie. Cette herbe est aussi salutaire à la digestion, contre le haut mal, le crachement de sang, l'hydropisie, le venin et le poison, y servant d'excellent préservatif ; sa racine fait vomir les flegmes, et décharge l'estomac.

Seau-de-Salomon, autrement dit, *Polygonatum*. Cette plante se loge dans un lieu haut, loin d'humidité, cependant en terre de moyenne bonté, où faute de plant, on emploiera la graine. La racine et le jus de cette herbe guérissent les meurtrissures, les lentilles du visage et les taches et macules du hâle du soleil. L'eau qui en est distillée est propre à ce service et à nettoyer la face.

Scolopendre, appellée aussi *Langue-de-Cerf*. Cette plante s'élève seulement par plant enraciné, ne fait ni fleur, ni semence, pas même une tige élevée hors de terre, car

ses feuilles sortent immédiatement de ses racines, qu'il faut arracher pour les transplanter. Nous la planterons au mois de mars ou d'avril, en terre sablonneuse, cependant humide; cette herbe desire être souvent arrosée, et il ne lui faut presque pas d'autre soin pour son entretien. Elle guérit l'opilation et l'enflure de la rate; elle soulage aussi ceux qui sont tourmentés de fièvre quarte.

Langue-de-chien. Cette plante desire la terre sablonneuse et légère, et se contente de peu de culture, sans se soucier de beaucoup d'arrosement. Elle est d'un grand succès pour la guérison des hémorroïdes, des brûlures, des feux volages, des vieilles plaies, en appliquant cette herbe avec son jus sur les parties souffrantes, comme aussi elle appaise les douleurs et inflammations des membres.

Langue-de-serpent. Cette herbe ressemble assez bien à la langue de cet animal, d'où elle a tiré ce nom, ne se loge jamais qu'en bonne terre, grasse et humide, se plaît à la culture et à l'arrosement; mais de quelque manière qu'on l'arrange, elle ne peut endurer les chaleurs de l'été, à l'approche desquelles elle manque et se perd. Nous l'édi-

fierons au jardin par plant enraciné, au commencement de la prime-vère. Cette herbe a beaucoup de vertu pour résoudre les tumeurs, guérir les brûlures, ulcères, plaies malignes et inflammations, et arrêter les fluxions des yeux.

Germandrée-d'eau ou Chamarras. Cette plante aime un lieu plus froid que chaud, plus humide que sec, et gras que maigre. Les Grecs appellent cette plante *Scordion*, et les latins, *Tixagro palustris*, à cause de l'odeur des eaux qui sortent de ses feuilles broyées. Elle fleurit au mois de juin et de juillet, mais de telle sorte qu'il semble que ses fleurs ne durent qu'un jour, parce qu'à mesure que les unes s'en vont, les autres viennent, paroissent et se cachent ainsi alternativement, surnaissant les unes aux autres. On s'en pourvoit par plant enraciné, au mois de février ou de mars. Cette herbe est bonne contre toutes sortes de poisons, même contre la peste, contre la dyssenterie; elle provoque l'urine et les fleurs des femmes, purge les ulcères, restreint les excroissances de chair, réchauffe les membres refroidis.

Tormentille. Cette plante est ainsi appelée à cause de sa vertu pour appaiser le mal de

dents. On la nomme en latin, *Septifolium*, à cause du nombre de ses feuilles. On la trouve dans un lieu aquatique, et à l'ombre, toutefois elle choisit une terre bonne et forte. Nous la logerons au jardin par semence, faute de plant, au printemps ou en automne. Cette herbe sert aux difficultés d'uriner; aux vieilles fistules, résiste aux venins, appaise les dyssenteries, le crachement de sang, les menstrues des femmes; soulage les maladies de la rage et de la colère, guérit le mal de dents, et est souveraine contre la peste.

Campane ou Aulnée, en latin, *Enula campana*; elle se plante par rejettons enracinés, au mois de février ou de mars, fort au large l'une de l'autre, pour donner place à son herbe, de s'étendre en largeur et en hauteur, selon son naturel. Elle est bonne à la colique violente, à l'estomac, à la difficulté de respirer, aux convulsions, aux spasmes, enflures, aux sciatiques, à faire cracher; la décoction de sa racine réjouit, provoque l'urine et les fleurs des femmes.

Curage. Cette plante s'élève mieux et plutôt, étant plantée par racine que par semence, et en terroir humide que sec. En latin on l'appelle *Persicaria*, à cause que ses

feuilles ressemblent quelque peu à celles du pêcher. Elle est bonne pour les plaies en onguent; même pour celles du fondement; en lavement, pour la dyssenterie. On guérit toutes sortes de blessures des bêtes bouvines et chevalines, sans fraction des os en les lavant de la décoction de cette herbe. Mais l'herbe même cause ces remèdes avec plus de succès, appliquée sur les plaies, l'ayant, au préalable, froissée entre les mains. Le jus de cette plante chasse les punaises des chalits, et tue les vers des blessures. Les chairs de mouton, de bœuf et de veau se conservent fraîches quelques jours, plus que leur naturel, par la vertu de cette herbe, quand ils en sont enveloppés.

Pied-de-Lion. Cette plante ne peut vivre qu'en bonne terre, grasse et humide, plus argilleuse que sablonneuse; nous la logerons donc dans cet endroit, par semence, faute de plant enraciné, au mois de mars ou d'avril. Cette herbe est excellente, par la grande vertu qu'elle a de réunir et guérir toutes les hernies et fractures des petits enfans; elle est aussi très-propre à toutes les plaies, en les lavant de sa décoction. Un linge trempé dans cette décoction, et appliqué sur les

mamelles des femmes qui les ont lâches et molles, les endurcit ou affermit.

Grémil, autrement dite Herbe-aux-perles, et en latin, *Milium solis*, et *Litospermon*. Cette plante se plaît en terroir sec et aéré, où elle vient d'elle-même, mais avec plus d'avancement, étant semée et cultivée au jardin. Ce sera par semence que nous l'édifierons, en la jettant en terre au mois de mars ou d'avril : cette herbe provoque l'urine, rompt la pierre dans la vessie ; elle est bonne contre la gonorrhée, donne un grand secours aux femmes qui sont en travail d'enfant.

Chardon à cent têtes, en latin, *Eryngium*. Cette plante vient dans les lieux âpres et non cultivés ; nous tirerons la graine en été de cet endroit, et nous la sèmerons au jardin, au printems ou en automne ; elle sert contre la colique, la gravelle, la difficulté d'uriner, l'indisposition des reins, contre la morsure des bêtes venimeuses, et venins de poison, la rétention des menstrues. L'eau qu'on en distille est bonne contre les fièvres quotidienne et quarte, contre l'infection de la vérole, et conforte le foie.

Peucedane, appelée en latin *Feniculus porcinus*. Cette plante vient mieux en lieu

ombragé qu'au soleil. Nous le lui choisirons tel pour la planter au printems ou en automne, comme on jugera le plus à propos, sans s'arrêter à la semence, que faute de plant enraciné. Le suc de cette herbe sert à la guérison de la douleur des nerfs, des maladies du poumon, des reins et de la poitrine, causées par des humeurs grosses et visqueuses, à toutes les passions de nerfs, aux douleurs de dents. Les parfums faits de sa racine, recréent les femmes tourmentées de la suffocation de la matrice.

Grateron, dit aussi Rieble et Aspertule, à cause que par sa rudesse, elle s'attache aux habillemens de ceux qui l'approchent; cette plante se loge en terre presque déserte, sans avoir besoin de culture : nous la logerons donc avec peu de peine; nous en sèmerons seulement la graine au printems. Les feuilles de cette plante, broyées, appliquées sur la morsure des serpens et des araignées, en chassent le venin, pourvu aussi qu'on boive dans du vin de la semence pulvérisée de cette herbe. Son jus guérit les douleurs des oreilles; l'eau distilée de cette plante est excellente contre la pleurésie, et autre mal de côté.

Pariétaire. Cette herbe vient avec beau-

coup de facilité, car elle croît sur les murailles, sans nul soin, d'où elle a pris le nom. On l'appelle aussi *Perdicum*, vu que les perdrix en mangent volontiers; *Helxine*, parce qu'elle a une semence rude, qui s'attache aux habits : nous la logerons au jardin, par semence, dans l'endroit le plus approchant de son naturel; ce sera au printems plutôt qu'en automne, pour la faire reprendre plus sûrement, parce qu'elle aura moins à craindre les rigueurs de l'hiver. Cette herbe est bonne pour ouvrir les hémorroïdes, broyée et appliquée en cataplasme; aussi, pour retenir le boyau descendu, appaiser la colique, les gouttes, résoudre les apotèmes de la pierre et appaiser ses douleurs.

Simples du Midi.

Chardon-béni. On sème cette plante en terre bonne et grasse, au mois d'avril ou de mai, la lune étant nouvelle; elle desire la culture et l'arrosement; elle fait graine au mois d'août, ou bien au commencement de septembre, plutôt ou plus tard, selon le pays. Cette plante a plusieurs vertus : la décoction de son herbe appaise la colique,

et la douleur des reins, tue les vers des enfans, sert à désopiler, à faire uriner, à briser la pierre, à guérir les ulcères du poumon. Son eau distillée, est utile contre toutes sortes de fièvres. Sa graine, prise du poids d'un écu, avec du vin blanc, réconforte la mémoire.

Vervaine. Il y en a de deux sexes. Le mâle a la tige plus haute que la femelle; tous deux veulent être plantés par racines, et deviennent plus beaux, que mieux ils sont cultivés, et que meilleur en est le fonds. On la plante au printems ou en automne. Cette herbe a été en grande réputation chez les anciens Romains, qui la nommoient sacrée; l'autel de Jupiter, leur Dieu, étoit balayé avec cette plante, avant que d'y sacrifier; les ambassadeurs vers les ennemis en étoient couronnés; leurs maisons particulières en étoient purgées; tant ces pauvres païens étoient sujets à des superstitions. Les sorciers modernes ont appris d'eux à se servir de cette herbe dans leurs enchantemens, comme étant écoliers du même maître, Satan, ennemi du genre humain, ainsi qu'on dit. Cette herbe appaise la douleur des dents, et les affermit; elle guérit les ulcères de la

bouche, le mal de tête, et affermit les cheveux, en les empêchant de tomber; elle est bonne contre les fièvres tierce et quarte, contre la colique et la gravelle, bue en décoction, qui soulage ceux qui commencent à être ladres, et ceux qui sont tourmentés par le haut-mal. Si l'on s'en sert dans le bain, avec de la fumeterre, de l'eau et du vinaigre, elle est bonne contre les gratelles, dartres et feu volant.

Mauves et *Guimauves*. Les Grecs et les Latins les appellent ainsi, à cause de leur vertu adoucissante. Il y en a de plusieurs espèces, les tiges des unes s'élevant plus haut que les autres, comme aussi leurs feuilles en sont différentes. Les mauves qui croissent d'elles-mêmes en campagne, ne sont pas non plus toutes d'une espèce, mais elles se divisent en deux; les unes, en rampant à terre, et les autres, en s'élevant comme des arbrisseaux; elles demandent un bon fonds; on les élève au jardin par semence, en la mettant en terre au mois d'août, ensuite en transplantant ses rejettons comme des choux, vers l'issue de l'automne, afin que la proximité de l'hiver les empêche de croître trop haut, les plus basses plantes étant celles qu'on

desire le plus, pour en faire grossir les racines, où consiste beaucoup de leur vertu. On doit desirer aussi la blancheur dans cette herbe, la mauve blanche, particulièrement dite guimauve, étant fort prisée. On tire beaucoup d'utilité de toutes ces espèces, selon leurs différentes facultés; tout ce qui existe en elles est bon; car racines, troncs et feuilles, servent à plusieurs remèdes : à faire uriner, à amollir le ventre, à empêcher les inflammations, à ôter les duretés de la matrice, à guérir les piqûres des mouches à miel et des guêpes, sur-tout à les empêcher de nuire, en se frottant les mains de leur jus, à préserver du venin de la morsure des bêtes malfaisantes. La racine de la mauve blanche est excellente pour nettoyer les dents, en les en frottant avec un tronçon préparé pour cela.

Véronique, mâle et femelle. Elles diffèrent en ce que le mâle a la fleur tendante à la couleur rouge, et la femelle à la jaune; les deux ont l'herbe rampant à terre, la femelle l'ayant plus verte que le mâle. On sème cette herbe au printems, en bonne terre, bien cultivée, où par ses excellentes vertus nous la conserverons précieusement : elle est bonne

contre la ladrerie, un roi de France en ayant été anciennement guéri, comme plusieurs l'ont écrit; contre les blessures du loup, cette propriété ayant été découverte par un veneur d'un roi de France, qui vit un cerf s'échappant blessé des dents du loup, aller manger de la véronique et se veautrer dessus; elle est bonne contre toutes les autres blessures, et souveraine en lavement pour la dyssenterie, en breuvage pour les fièvres pestilentielles et les ulcères du poumon.

Saxifrage. Il y en a de deux sortes, la grande et la petit. Leurs fleurs sont aussi différentes, car l'une l'a jaune, et l'autre blanche. On les sème par certains grains, qui viennent près des racines de la plante; ce sera au mois de mars, en terre légère et sèche, sans se soucier de lui donner une grande culture, peu de soin lui suffisant. La vertu de cette herbe est de rompre la pierre, de provoquer l'urine, le flux menstruel des femmes, de jetter hors de l'estomac les grosses humeurs.

Pivoine, en latin, *Peonia,* de Péon, son inventeur. Cette plante vient naturellement, en terroir sec et aride, chaud et exposé au soleil. On s'en pourvoit par graine et par

plant, sans une grande culture. La Gorce, petite villette, près de Villeneuve-de-Berg, pays du Vivarais, en Languedoc, abonde en cette plante, dont le meilleur consiste dans la racine ; les marchands l'envoient de là aux foires de Lyon, pour la fourniture de toute la France : elle est bonne contre la jaunisse, contre le haut-mal, la douleur des reins et de la vessie. C'est un bon remède pour les morsures et piqûres venimeuses, et pour recouvrer la parole presque perdue. La racine, pendue au col des petits enfans, chasse le venin ; elle est aussi salutaire pour leurs dents, en en frottant leurs gencives.

Herbe-au-turc, appelée aussi Hermole. Cette plante aime une terre sablonneuse et sèche. On s'en pourvoit par semence ou par plant enraciné, comme on le juge plus à propos, sans une grande culture, par son peu de délicatesse. La vertu de cette herbe est de provoquer l'urine retenue, et d'atténuer la pierre de la vessie, en buvant la poudre de cette herbe dans du potage ou du vin blanc.

Branche-ursine, en latin, *Acanthus*. La coutume d'entailler les feuilles de branche-ursine sur les chapiteaux des colonnes co-

rinthiennes, est venue des anciens architectes; par cette cause, cette herbe a été anciennement appelée par les Romains, *Marmolaria*, vu que communément les colonnes étoient de marbre. On la sème au mois de mars et d'avril, dans un jardin bien cultivé et arrosé, en lui donnant une terre plus sablonneuse qu'argilleuse. Ses racines et ses feuilles servent à faire uriner, à arrêter le flux de ventre; elles soulagent les hydropiques, et sont bonnes aux extorsions de nerfs.

Aristolochie. Il y en a de deux sortes, la longue et la ronde. Cette plante desire une bonne terre, l'air plus chaud que froid. On la sème au printems : elle est bonne à la courte haleine, à faire cracher, à purger les poumons, aux convulsions, aux spasmes, aux douleurs de côté, à nettoyer les plaies, les gencives, les dents, à provoquer l'urine. Cette plante sert aussi à plusieurs maladies des femmes, à émouvoir leurs mois, à pousser l'arrière-faix, l'enfant mort, et à nettoyer la matrice de toutes les superfluités.

Millepertuis, en latin, *Perforata.* Cette herbe est ainsi appelée, parce qu'en regardant ses feuilles à la lueur du soleil, elles semblent

semblent être percées de plusieurs petits trous. On la sème au printems, dans une terre légère et pierreuse. Sa graine pulvérisée, et bue dans du vin blanc, guérit la fièvre tierce, elle soulage ceux qui sont tourmentés de la goutte sciatique. La seule poudre mise sur les ulcères pourris et humides, les guérit. La décoction de toute l'herbe, provoque l'urine et les fleurs des femmes.

Pied-de-veau, autrement dit, en latin, *Jarrum*. On la loge communément en bonne terre, plus humide que sèche. Cette herbe paroît des premières après l'hiver, ses feuilles larges étant alors une nourriture d'un grand secours pour les pourceaux. Elle fleurit en juin; elle produit ses graines amoncelées et enveloppées d'une pellicule, comme le bled de Turquie, qui sont jaunes comme du safran, quand elles sont mûres. On la sème au mois de mars. Cette herbe est bonne contre les gouttes podagres, à chasser les flegmes; elle émeut l'urine et les fleurs des femmes; le suc guérit toutes sortes d'ulcères, sur-tout les brebis blessées et écorchées du loup, ou par un autre évènement. Les feuilles cuites dans du vin et de l'huile, servent à la guérison des brûlures; elles sont de bons

secours pour les membres disloqués, aussi aux hémorroïdes. Sa décoction est bonne à la respiration, et guérit la vieille toux. Ses racines empèsent le linge; les villageoises de plusieurs endroits de la Normandie les emploient à cet usage, avec autant de succès que les demoiselles font de leur subtil empois; après avoir raclé les racines, elles les écrasent et font bouillir, on passe ensuite la décoction au travers d'un linge; en cuisant sur le feu, elle s'épaissit suffisamment. En été, elles font provision pour l'hiver de ces racines, les raclent comme des navets, les mettent par tronçons, et les enfilent comme les chapelets, afin de les faire sécher; par ce moyen, on les conserve long-tems sans corruption.

Ive-atritique. C'est l'Ivette; nous planterons cette herbe en automne, dans une terre sablonneuse, pierreuse et sèche : elle guérit la goutte sciatique, fait uriner, provoque les mois des femmes, et aide à l'enfantement.

Bugle. Cette herbe est appelée par les latins, *Consolida petra*, à cause qu'elle croît facilement dans un lieu pierreux et sec : elle desire être plantée par racine, non semée,

et de n'être pas beaucoup cultivée. Tout ce qui est dans cette plante, est propre pour consolider les plaies, tant intérieures qu'extérieures, ayant pris son nom latin de cette vertu.

Carline. Ce nom vient du roi Charlemagne, parce que l'armée de ce Prince fut guérie de la peste, qui y faisoit de grands ravages, par la vertu de cette herbe. Son vrai lieu est un terroir sec et pierreux, exposé en plein soleil : nous la sèmerons dans cet endroit, faute de plant enraciné. La poudre de cette herbe dessèche les plaies, chasse la peste; elle est bonne contre la rétention d'urine, contre les convulsions; en cataplasme, elle fortifie le cœur; son herbe, trempée dans du vinaigre, profite à la goutte sciatique, quand on l'applique sur la partie douloureuse.

Franxinelle. Cette plante veut être logée en terroir gras, à l'abri de la bise, par plant enraciné, au printems. On emploiera la semence à défaut de plant; là, elle sera diligemment cultivée et arrosée au besoin : on l'appelle aussi dictame bâtard. Sa vertu est de faire uriner, de rompre la pierre, de provoquer les menstrues des femmes, de

faire sortir l'enfant mort et l'arrière-faix, et de tuer les vers des petits enfans.

Germendrée. Il y en a de deux sortes, l'une dite d'eau et *Scordion ;* l'autre, *Chamadris,* ou petit chêne, à cause de la ressemblance de ses feuilles à celles du chêne. Cette plante vient en pays sec et pierreux, en air plus chaud que froid, exposé au soleil, plutôt par plant enraciné que par semence ; ce sera au printems ou en automne, comme on jugera le mieux. La germendrée est bonne contre la peste, contre la fièvre tierce, la jaunisse, la morsure des serpens, la vieille toux, la dyssenterie, la difficulté d'uriner, l'épilepsie, les douleurs de tête, et autres maladies du cerveau ; elle guérit les convulsions, le mal de côté, la podagre, les grandes plaies, échauffe les entrailles, provoque les urines et les fleurs des femmes.

Nicotiane. Cette plante a tiré son nom de maître Jean Nicot, natif de Nîmes en Languedoc, jadis ambassadeur en Portugal pour le roi Henri II : ayant fait venir cette plante rare des Indes en Portugal, il l'envoya après en France, où elle s'est naturalisée, et par ses excellentes vertus, est soigneusement conservée dans les jardins, y tenant un rang

honorable. On dit que c'est le Pétum des Américains. Cette plante étant originaire des pays chauds, il est nécessaire de la loger à l'aspect du midi, ayant au dos une muraille pour abri, et de la garantir en hiver par quelque légère couverture, contre le froid. On la sème en terre bien déliée et engraissée, après l'hiver, au mois de mars ou d'avril, ensuite les rejettons qui en proviennent étant doucement arrachés, sont transplantés dans un lieu convenable, où moyennant une bonne culture et l'arrosement opportun, avec une couverture requise, la plante se renforce et dure plusieurs années, chacune faisant de la graine pour en ressemer de nouveau. Les vertus de cette plante sont si grandes et en si grand nombre, qu'à bon droit on l'a appelée Herbe-de-tous-maux : elle est souveraine pour guérir toutes sortes de plaies, dans quelque partie du corps qu'elles soient, vieilles ou nouvelles, brûlures, chûtes, fractures, mal de tête, de dents, de la matrice, pour les douleurs de bras ou de jambes, les gouttes, enflures, rognes, teignes, dartres, *noli me tangere*, mules aux talons, difficulté d'uriner, de respirer, la vieille toux, la colique. Son eau distilée a les mêmes ver-

tus, sa poudre aussi, mais sur-tout son huile, comme ayant tiré la quintessence de la plante. On en compose d'excellens onguens, pour servir à plusieurs remèdes. Les punaises sont tuées et bannies des chalits pour long-tems, par le seul frottement de cette herbe, sur-tout de la grande espèce, car il y en a de deux sortes, l'une ayant une plus grande feuille que l'autre.

Coquelicot. C'est une espèce de pavot : il croît en terre grasse et bien labourée, étant en fleur un peu avant la maturité des bleds, parmi lesquels il se mêle : nous en prendrons là le plant pour le loger au jardin, en automne. Sa décoction est propre pour faire dormir, appaise les frénétiques, ramollit le ventre, désenfle les apostèmes des parties secrettes, fait cracher. L'eau distillée de cette herbe, donnée à boire avec quelque sirop, est un excellent remède contre la frénésie.

Passerage, on l'appelle en latin *Piperitis*, par le goût du poivre qu'on reconnoît dans cette herbe. On la plante incontinent après l'hiver. Moyennant une bonne culture, et qu'on ne la tonde pas trop souvent, elle dure plusieurs années au jardin : elle guérit

la goutte sciatique, étant appliquée en cataplasme avec la graisse de pourceau; nettoie les taches et macules du visage. L'herbe froissée entre les doigts, a quelqu'odeur de moutarde.

Buglose, ou Langue-de-bœuf. Cette plante demande une terre de froment bien cultivée, plus argilleuse que sablonneuse, plus humide que sèche. Nous la sèmerons à la fin du mois de février, ou au commencement de mars. Cette espèce a ses vertus plus fortes que la buglose ou bourrache des jardins, quoique sympatisant presque en toutes propriétés. Sa fleur réjouit, quand on en met dans le vin en le buvant; sa racine étant mise bouillir dans le moût, laisse au vin cette vertu pour toute l'année. Ses feuilles tendres, mangées en potage, causent le même effet, et lâchent le ventre; sa décoction aide aux femmes accouchées, pour leur faire sortir l'arrière-faix; son suc est bon contre les venins, contre la fièvre tierce; son eau distillée est bonne contre la rêverie qui survient aux fébricitans, éteint les inflammations des yeux, fait abonder en lait les nourrices, soulage ceux qui sont mordus des serpens, et em-

pêche aussi d'en être frappé, s'ils ont bu de ladite eau.

Camomille. Il y a trois espèces de cette herbe, différentes dans leurs fleurs, quelques-unes les ayant blanches, les autres jaunes ou couleur de pourpre. Elles s'engendrent aussi en différens terroirs, humides et secs. Nous les placerons au jardin par plant enraciné, en automne ou au printems, comme on le jugera à propos. Le jus des feuilles de cette plante est bon à la fièvre tierce; le bain où l'on met beaucoup de camomille est excellent pour donner de la vigueur aux membres affoiblis, adoucir les jointures des bras et des jambes, adoucir les reins et les nerfs. Son eau distillée, est très-propre contre les fièvres; son huile, à ôter les douleurs des jointures des membres; ses feuilles, mortifiées sur une pelle ou brique chaude, appaisent la douleur de tête.

Agripaume, appelée en latin, *Cordiaca.* Cette plante vient sans nul soin, dans les lieux mal cultivés. Nous la logerons au jardin, au printems ou en automne : elle désopile, fait cracher, tue les vers, décharge de pituite les poumons, provoque les mois des

femmes, les aide en travail d'enfant, et est utile contre le haut-mal.

Ortie, en latin, *Urtica*, du mot qui signifie brûler, vu que cette herbe, en la touchant, cuit comme le feu. Il y en a de plusieurs espèces, que nous rapporterons à deux; savoir, à une ortie dite morte, et à une autre grièche, pour grecque, par mot corrompu : l'une et l'autre sont fort faciles à élever, s'engendrant d'elle-même, sans nulle culture, en terre plus sèche qu'humide: nous nous en meublerons par semence, en la jettant à terre au printems, avec fort peu de travail, à cause de sa crue facile. Le jus de cette herbe bu, provoque l'urine, dissout la pierre de la vessie, arrête le sang fluant avec force du nez, si on en frotte le front, comme font de même les feuilles pilées et appliquées sur le nez, et entre les deux épaules; elles avancent les menstrues des femmes, appaisent l'ardeur de la fièvre. La graine de cette plante, pulvérisée et bue avec du vin, est bonne contre la courte haleine, la pleurésie, l'inflammation du poumon, appaise la toux violente, fait abondamment cracher. La décoction de leurs feuilles, provoque les fleurs des femmes,

amollit le ventre, fait uriner. Le jus de l'herbe, en gargarisme, appaise la luette enflammée.

Marrube, en latin, *Marrubium* et *Pressium*. Cette plante vient en tous lieux, mais gaîment, sans culture, dans les masures des vieux bâtimens. L'on s'en pourvoit par semence : le jus des feuilles de cette herbe, avec du miel, est bon contre la courte haleine, et fait cracher, au grand soulagement des asthmatiques ; il aide aux femmes à attirer l'arrière-faix, après l'enfantement. Cette herbe sert contre la douleur des côtés, purge les vieux ulcères, éclaircit la vue ; son jus, mis dans le nez, guérit la jaunisse, et mêlé avec de l'huile rosat, mis dans l'oreille, il en appaise les douleurs.

CHAPITRE XVI.

Du Jardin fruitier en général.

SUIT le jardin fruitier ou verger, que je suis décidé à vous représenter naivement, pour vous accommoder d'arbres fruitiers pré-

cieux, avec autant de facilité, et aussitôt que le naturel de la chose le permet; ménageant, par sa noblesse, la variété et la richesse de ce qu'il contient, il est très-recherché d'un chacun, et de toutes sortes d'hommes habitant les villes ou les champs. L'homme de bon esprit se délectera dans la connoissance de ces qualités si agréables et si utiles, en considérant les arbres fruitiers dès leur origine; car depuis leur première jeunesse, jusqu'à leur dernière vieillesse, en tous tems et toutes saisons, vêtus et dépouillés de feuilles, ils donnent matière de contentement, par leur ombrage salutaire en été, un rampart assuré contre les vents de l'hiver, et une joyeuse retraite aux oiseaux pendant l'année; les rameaux qu'ils poussent à la primevère, comme s'ils reprenoient une nouvelle vie, sortant du profond sommeil de l'hiver; les fleurs dont ils se parent, avant-courrières de leurs richesses; en un mot, tout ce qui est en eux, jusqu'à la chûte des feuilles, est agréable. Du fruit, est-il possible de dire tout ce qui en est? On ne peut publier, ni de vive-voix, ni par écrit, toutes les races des fruits, leurs espèces, leurs variétés en matières, formes, couleurs, goûts, odeurs, ni

les discerner exactement par leurs noms, ceci étant un abîme de biens dont Dieu nous comble. Nous dirons seulement, à leur louange, qu'ils surpassent tous les autres de la terre en cette qualité, en sortant immédiatement des arbres, prêts à mettre dans la bouche, sans aucune sujétion, en prenant seulement le soin de les retirer des bras de leur mère, et encore si cela paroît trop incommode, le fruit tombera de lui même, et épargnera cette peine à l'homme. Plusieurs peuples, imitant nos premiers pères, tirent leur vie des seuls arbres. Les pommes, poires, cormes, prunes et semblables fruits, donnent aussi à manger et à boire à quelques-uns; bref, il semble que la nature ait ici publié son chef-d'œuvre, comme si elle eut voulu que toute autre nourriture cédât aux fruits des arbres; car ni le pain, ni la chair, ni le poisson, ne sont présentés à manger que cuits et apprêtés en cuisine, là où les fruits paroissent sur la table des rois et princes, tous cruds, sans fard ni déguisement aucun; encore dans leur simplicité emportent-ils le prix, tant leurs goûts sont trouvés délicieux, surpassant toute autre délicatesse. Vous ne pourriez faire un présent plus rare à vos

amis, que de fruits exquis, et les plus grands seigneurs ont accoutumé de recevoir humainement le plein panier d'abricots bien choisis, et la douzaine de poires ou prunes de remarque, que l'homme vertueux leur offre, si petit soit-il.

Or, comme nous recherchons soigneusement les moyens de faire paroître notre logis des champs, en le décorant de tout ce que nous estimons appartenir à ce dessein, se ne sera pas un petit ornement, si nous le fournissons d'une grande abondance de bons fruits; moyennant cette commodité, notre habitation deviendra passable, quoique d'autres parties utiles y manquent. L'âpreté naturelle des lieux étant corrigée par les fruits. S'arrêter à ceux du pays, et n'en vouloir prendre les races que chez les voisins, c'est toujours en venir à n'avoir d'autres fruits que des communs et ordinaires, au lieu de s'efforcer d'exceller par-dessus tous les autres en cet endroit; en quoi, outre le profit, il y a de l'honneur pour vous, et du plaisir pour tous ceux qui verront votre travail : aussi, de là vient que pour louer un verger, on dit que la race des arbres en est venue de loin. Il est donc nécessaire de tirer

la matière de votre verger, de l'endroit où elle sera, de près ou de loin, sans y épargner ni la peine, ni la dépense. Ne craignez pas d'importuner ceux qui ont des bons fruits, pour vous en fournir des races, car puisque les arbres précieux ne logent communément que chez les hommes vertueux, ils sont toujours bien aises de les communiquer à leurs semblables.

Entrant donc en matière, nous noterons ceci, du naturel général des arbres; que les sauvages rapportent leur fruit tard, et les privés d'autant plutôt, que plus ils sont francs et mieux cultivés; cela même cause la vie longue ou courte de leur bois, car plus les arbres ont de délicatesse en eux-mêmes ou par artifice, plus ils fructifient, et moins ils résistent aux orages, comme on reconnoît cela notoirement dans les forêts agrestes, où les arbres vivent plus que dans les vergers cultivés; que toutes sortes d'arbres, ni à tous âges, ne portent pas indifféremment autant les uns que les autres, le propre des chênes, des poiriers et amandiers étant de se charger plus dans leur viellesse, que dans leur jeunesse. Au contraire, les pommiers, abricotiers, pêchers et autres à noyau, ne

rapportent pas tant, ni d'aussi bons fruits, étant vieux, que jeunes. Il suit que selon le commun des choses précieuses, le dressement d'un verger n'est pas sans difficulté, principalement par le long tems qu'il convient employer, avant que de l'avoir rendu au point d'en cueillir le fruit, en quoi il est nécessaire de faire provision d'une longue patience, en se plaisant cependant à élever les jeunes plantes, par l'espérance de l'avenir; car sans le plaisir qu'on prend à cette œuvre, peu de personnes l'entreprendroient; ce qu'attendant, vous ne serez pas entiérement dépourvu de bons fruits, si en avance, vous faites enter quelque nombre de vieux arbres sauvages ou francs, que déjà vous avez écartés par-ci par-là, dans votre domaine, par l'une des manières ci-après montrées, qui mieux vous plaira. Ces arbres, par leur force et leur vigueur abondante, vous douneront satisfaction dans peu de tems.

Puisqu'il est ainsi, qu'il y va de la longueur avant que les arbres soient de force suffisante, pour produire des fruits, il s'ensuit, que plus les arbres seront gros, quand vous les ferez planter au verger (pourvu qu'ils puissent y reprendre), plutôt ils satisferont

à votre intention ; c'est pourquoi c'est une chose bien entendue que de vous fournir de plant, dont la grosseur de la tige avance le fruit, afin que sans une trop ennuyeuse attente, vous voyiez l'effet de votre labeur. C'est la coutume des grands de ne pas épargner l'argent pour recouvrer des arbres avancés, quand il est question d'édifier des vergers, mariant par la dépense l'exécution à l'invention. Or, ces moyens n'étant pas communiqués à tous ceux qui desirent avoir de bons fruits, ou ne pouvant commodément recouvrer des arbres entés de suffisante grosseur, et autrement qualifiés, ainsi qu'il convient, nous nous contenterons des sauvages, en les envoyant arracher dans les forêts et taillis, afin de les transplanter dans nos vergers, pour, là repris, les enter après à la tête, à quatre ou cinq pieds sur terre ; ainsi, ne touchant rien au bas du tronc, l'arbre s'en trouvera d'autant plus avancé, que plus gros il aura été transplanté. Cette grosseur se limitera à la mesure du bras d'un homme, des plus grands et robustes ; plus gros, il y auroit du hazard dans le plantage de l'arbre ; il faut encore que l'écorce de l'arbre manifeste la jeunesse de la plante, et ne pas faire

faire cas de l'arbre dont l'écorce sera dure et ridée, manifestant par là qu'il est déjà vieux; non plus que de celui qui sera tortu, ayant peu de racines, désagréable à la vue; mais seulement vous ferez cas du jeune sauvageon, dont les bonnes marques vous donnent espérance de bien fructifier. On se dispense là dessus, néanmoins, en replantant des grands et vieux arbres, avec un bon succès; mais c'est avec une grande dépense, et certaines observations particulières, comme il sera vu ci-après.

Mais s'il arrive que trop de difficultés se rencontrent dans le recouvrement de ce plant, soit qu'on soit contraint d'en envoyer chercher les arbres trop loin, en danger de les faire mourir en chemin, ou que vous n'en puissiez rassembler le nombre que vous desirez, d'égale grandeur, et de la vigueur nécessaire, vous aurez recours aux semences et branches, par le moyen desquelles vous serez pourvu de plant suffisamment, et quoique cette voie soit plus longue que toute autre, elle est aussi la meilleure de toute; par ce moyen, les arbres sortent presque domestiques, et très-capables de recevoir toutes sortes d'affranchissemens, que sans

regret on emploiera, avec assurance de satisfaction, moyennant la faveur céleste.

CHAPITRE XXVII.

La Pépinière.

ELLE est inventée pour commencer à l'origine les arbres du verger, lorsque le plant enraciné manque; sur quoi nous noterons, que tous les arbres généralement font semence, n'étant plante si misérable qui ne contienne quelque graine en lieu apparent ou caché, tendant à la conservation de sa race; mais quelques-uns rendent la semence si foible, qu'elle ne vaut presque rien pour la production. Il y a quelques espèces particulières d'arbres, doublement féconds, qui s'édifient par semence, et en enracinant des branches. Il y en a même de si facile à élever, que sans refuser aucun moyen, tous peuvent être assurément employés; c'est-à-dire par racines, branches et semence. De tous ces moyens, on fera une distinction, et on représentera le naturel de chaque arbre, pour, d'après eux, les arran-

ger tous ainsi qu'il appartient. Nous élèverons par semence les arbres qu'on ne peut obtenir avantageusement par un autre moyen, et par branches, ceux dont leur facilité à reprendre par racines nous invite de ne pas nous servir d'une autre manière, quoiqu'ils viennent aussi par semence : ce sont les poiriers, pommiers, cormiers, abricotiers, aubergers, toutes sortes de pêchers, cerisiers, pruniers, jujubiers, mesliers, cornouillers, amandiers, noyers, pins, chataigniers; et ceux-ci, les cognassiers, grenadiers, coudriers, figuiers. Nous les subdiviserons en arbres à pepins, à noyau et à fruits, en les logeant ensemble dans la pépinière, cependant par planches séparées, pour éviter la confusion; et les derniers dans la bâtardière, pour, chacun en sa place, s'élever et croître jusqu'à la grosseur convenable, pour pouvoir être transplantés au verger, réservant en lieu requis à particulariser le naturel de certains arbres, pour les traiter comme ils desirent; et quoiqu'avec raison nous pourrions appeler noiaillière et fruitière, la terre de l'assemblage de ces semences, aussi bien que pépinière; néanmoins, pour l'ordre, nous lui laisserons son nom accoutumé, même par

cette raison, que l'on y loge communément plus de pepins que de noyaux et de fruits. Nous dirons aussi semer, mettre en terre tous pepins, noyaux et fruits, dont nous desirons avoir des arbres, par une meilleure raison que ceux qui appellent planter, la même chose, ne pouvant user de ce mot que là où il s'agit de plant enraciné, ou non, comme j'ai dit ailleurs. Nous ordonnerons notre pépinière dans l'enceinte des jardinages, en lieu couvert de la bise, terre tempérée, facile à cultiver, exempte de l'importunité de la volaille, par les grands maux qu'elle y fait, sur-tout au commencement, lorsque de nouveau l'on a mis les semences en terre, et que les arbrisseaux en provenant, repoussent. On prendra les pepins dans leur parfaite maturité, choisis pesans et de belle couleur, préférant toujours les pepins des bons fruits à ceux des mauvais, et les meilleurs aux bons, par l'avantage qu'on tire de cette précaution, qui empêche quelquefois d'enter, quand par une heureuse rencontre, les arbres qui en proviennent rapportent des fruits entièrement francs; ce qu'on n'oseroit espérer, de pepins sortis des fruits de mauvaise nature. Dans les provinces

où pour boisson l'on se sert des fruits, le recouvrement de leurs pepins est facile, car il ne faut qu'en prendre le marc à l'issue du pressoir, aprés le sècher, froisser entre les mains, et en soufflant, retirer les pepins de leur poussière; mais dans les pays où cette commodité manque, on se pourvoira de pepins le mieux qu'il sera possible, avec une soigneuse recherche, comme il a été dit.

Le tems de mettre les pepins en terre, est le même des semences de froment, ayant cela de commun, de bien profiter étant semés en beau jour, ni froid, ni pluvieux, ni venteux, la lune étant en décours. Le lieu de la pépinière sera réparti en planches et carreaux si longs qu'on voudra, et seulement larges de quatre à cinq pieds, afin que par cet étrécissement, on puisse atteindre avec la main, des côtés, jusqu'au milieu de la planche, pour sarcler, nettoyer, cultiver les nouvelles plantes et les arbrisseaux provenant des semences, sans les fouler aux pieds, comme l'on seroit contraint de faire en marchant dessus, par le trop de largeur de la planche. On sèmera les pepins assez rarement et uniment; ensuite on les couvrira de deux doigts de terre, qu'on y criblera

par-dessus, afin que sans presse les arbrisseaux y repoussent à volonté. Les espèces seront séparées par carreaux, afin que distinctement on voie les poiriers, pommiers, cormiers, pour les cultiver selon leur naturel. Si ces semences sont faites en septembre ou octobre, elles sortiront de terre dans l'hiver, et pour les préserver de ses injures, il faudra leur faire par dessus quelque légère couverture, avec des piquets, des perches et de la paille. Par ce moyen, à l'arrivée du printems, les jeunes arbrisseaux se trouveront avoir un grand avantage par-dessus les autres, qui, semés à l'issue de l'hiver, ne feront alors que naître, et par cette raison, étant plus tardifs, ils ne pourront les atteindre de tout l'été. Il vaut donc mieux s'avancer que de reculer dans cette action, si la saison le porte, et favorise l'entreprise. Quand les rejettons seront levés de terre, on les sarclera soigneusement, pour, gaîment et sans obstacle, les faire croître, y revenant toutes les fois qu'ils en auront besoin, sans souffrir qu'aucune herbe y croisse en même tems qu'eux. Ils seront aussi, et pour la même raison, bêchés, ce qui leur servira en outre à égayer la terre, pour faire allonger leurs

racines; mais ce sera en y allant retenu, de peur d'offenser les racines, en creusant trop dans ce commencement.

Il faudra s'abstenir de couper aux arbrisseaux aucun rejetton, pendant qu'ils sont dans la pépinière, et on les laissera croître à leur gré, en attendant, pour les nettoyer un tems convenable, leurs troncs étant affermis. Ce traitement les avancera tellement, que dans la même année de l'ensemencement, ils deviendront propres à être transplantés dans la bâtardière, pour là achever de s'y faire, pourvu qu'on les arrose pendant les grandes chaleurs de l'été, qu'ils ne pourroient supporter sans le secours de l'eau. Voilà quant aux pepins, ne s'en trouvant pas d'autres espèces que de poires, de pommes, de cormes ou sorbes, à moins qu'on ne veuille mettre à ce rang le mûrier, ce qui cependant ne me paroît pas à propos, vu que cet arbre est placé au rang des sauvages, et que par la grande quantité nécessaire aux vers à soie, on ne le resserre pas dans le verger, mais on en compose des forêts entières.

Pour avoir des arbres des noyaux et des fruits, on les sèmera en même tems que les

pepins, mais différemment, car il faut les mettre en terre par rayons, à quatre doigts de profondeur, et autant de distance l'un de l'autre. On fera les rayons en ligne droite, avec la bêche, et au fond, on posera les noyaux et les fruits, la pointe en haut, jamais de l'autre sens, pour la facilité des germes, qui, sortant par cet endroit, pousseront là facilement. Mais comme en cette observation on pourroit trouver trop de peine, il ne faudra que coucher de plat les noyaux et fruits, parce qu'ainsi, sans hazard, ils ne laisseront pas de produire commodément leurs rejettons. Les amandes, les noix, noisettes ou avelines, et chataignes, sont les fruits qu'on peut semer, qu'il convient d'employer tous entiers, sans nullement les offenser ni rompre, demeurant au rang des noyaux, les ossemens des autres fruits, comme abricotiers et pêchers; on les dépouillera de leur chair, pour les semer, étant nuds. Tous ces fruits et noyaux, avant que de les mettre en terre, seront ramollis dans l'eau pendant trois ou quatre jours, afin de faciliter leur naissance, et de demeurer moins en terre, à la merci de la vermine, qui, à la longue, les y ronge; et si

on desire augmenter le goût et l'odeur des fruits qu'on espére de ce ménage, au lieu d'eau pure, on trempera les noyaux et les fruits dans des précieuses liqueurs, parfumées à l'usage des poupons, précaution qui, si elle est vaine, n'est pourtant pas nuisible. S'ils sont semés dans les mois d'octobre ou de novembre, ils germeront à l'issue de l'hiver, leurs tendrons ne pouvant pousser de long-tems, par la dureté des coques qui les contiennent, qui, à la longue attendries, s'entrebaillant, les laissent sortir. Cette tardivité revient au profit de l'œuvre, quand les froidures étant écoulées, les rejettons, sans crainte d'être offensés par le mauvais tems, repoussent vigoureusement à la primevère, profitant si bien de la douceur des saisons, que l'été suivant ils deviennent suffisamment fortifiés pour être entés et transplantés dans la bâtardière (si toutefois vous desirez faire l'un ou l'autre, ou tous les deux). Semer les noyaux, aussi-tôt après en avoir mangé les fruits, c'est se mettre en danger de perdre la plupart de son espérance, parce qu'ils naissent difficilement dans cette saison, qui tient encore beaucoup de la chaleur précédente, et que les arbrisseaux nés devant les

froidures, se tirent difficilement de l'hiver, par la délicatesse de leurs tendres plantes, de sorte qu'il n'est pas étonnant de n'en voir profiter que la dixième partie. Si vous desirez semer des noyaux et des fruits dans les lieux destinés pour y fructifier, sans vous donner la peine de les transplanter, vous pourrez le faire avec espoir de bonne issue, cela se rencontrant quelquefois; mais c'est à la charge d'en semer quatre ou cinq ensemble, dans chaque lieu ou vous desirez un seul arbre, afin que pour le moins, un ou plusieurs, viennent pour bien satisfaire à votre intention. Ces arbrisseaux étant sortis de terre, à la manière de ceux à pepin, seront serfouis, sarclés, arrosés, et sur-tout émondés avec précaution; il faut s'abstenir de cette dernière chose pendant le tems défendu, car les arbres à noyau craignent plus la taille que tous les autres.

En général, les pepins et les noyaux ne viennent pas tout d'un coup, arbres totalement francs, pour produire des fruits entièrement semblables à leur origine, ce qu'il faut prévoir, pour en venir au remède. Les seuls pepins de mûrier et de cormier, à la longue, fructifient sans changement; de même

font les noyaux des abricots petits, des auberges et des pêches, si on les met en aussi bonne terre pour le moins que celle d'où on les aura tirés, et s'ils sont cultivés à profit ; ainsi répondent ceux des cornouilles, en quelque terroir qu'on les loge, par leur grande vigueur. N'espérez en semant des noyaux de gros abricots, des prunes, des cerises, des olives, que fruits sauvages, de quelque manière que vous les gouverniez. Quant aux noyers, amandiers et pins, ils viennent grands, et arbres francs, par leur fruit seulement semé, pourvu qu'ils soient dans un terroir qui leur plaise, et cultivé à propos. Par la semence des chataignes, vous en obtiendrez de bons arbres ; mais sans comparaison, ils deviendront meilleurs par l'ente, qu'en les laissant dans leur naturel, comme on verra ci-après.

Voilà la voie la plus usitée pour obtenir des arbres des noyaux et des fruits, mais non pas la meilleure ; car il y a un moyen plus assuré pour y parvenir, dont l'invention est d'autant plus louable, qu'il se perd moins de noyaux et de fruits dans terre, venant à bien sans hazard, tout ce qu'on emploie en cet endroit. A l'entrée de l'hiver,

la lune étant vieille, vous mêlerez des noyaux et des fruits dont il est question, parmi de la terre déliée que vous mettrez ensemble par lits dans des larges paniers, que vous logerez pendant tout l'hiver dans des caves, en les humectant avec un peu d'eau tiède, que par fois vous jetterez dessus. Au commencement du printems, vous trouverez que les noyaux et les fruits auront germé dans la terre, de quatre doigts ou demi-pied de long, les ôtant alors de cet endroit, vous les placerez dans la pépinière, en les y arrangeant, comme quand on plante des porreaux; c'est-à-dire, par rayon ouvert, en ne mettant pas le noyau ou le fruit au fond du rayon, et en faisant ressortir à l'air un peu de son germe, pour là achever de croître, comme ils feront, moyennant une bonne culture et un arrosement requis. Ainsi, sans jamais avoir senti aucune importunité des tems, ils s'avanceront gaîment et si bien, que dans peu d'années ils deviendront beaux arbres.

Les arbrisseaux séjourneront quinze ou seize mois dans la pépinière; au bout de ce tems, on les arrachera doucement, et de là ils seront transplantés dans la bâtardière,

peur achever de s'y fortifier. Ce changement leur est très-salutaire; ces jeunes plantes ne pouvant jamais dans la pépinière, se parfaire, ainsi qu'il appartient, tant parce qu'elles s'accablent les unes et les autres, étant trop pressées, que parce qu'elles ne peuvent convenablement s'enraciner, n'étant pas assez profondément dans terre. Il y a encore une troisième raison, c'est que chaque replantage vaut une demi-ente, qui aide beaucoup à l'affranchissement des plantes sauvages. Les arbres à noyau pourront être exempts de ce changement, si l'on veut, en les laissant dans la péninière, jusqu'à ce qu'ils soient transplantés au verger; mais celui qui desirera surpasser ses voisins dans la bonté de ces fruits, les surpassera aussi dans cette dépense, petite par l'importance de la chose. Il n'est pas besoin de se donner cette peine de ceux à fruit, vu qu'ils viennent bons directement de la pépinière, comme il a été dit. On remarque cette particularité aux pins, c'est de souffrir très-difficilement d'être transplantés par la tendreté de leurs racines, qui meurent si on les offense tant soit peu. Cependant, le meilleur est de faire son compte, en les laissant, pour toujours, au

lieu ou premièrement on les aura semés, afin qu'avec l'épargne du transplantage, on évite le hasard de les perdre par un trop rude attouchement; ce sera en semant cinq ou six pignons ensemble, afin qu'un arbre puisse sortir de ce nombre, ainsi qu'on a vu des noyaux. Si cependant la nécessité contraint de transplanter le pin, la manière de le faire sera ci-après montrée.

CHAPITRE XVIII.

La Bâtardière.

Il est nécessaire que le fonds de la bâtardière soit de moyenne bonté pour le profit des arbres, ayant égard à l'avenir, afin que les arbres nourris plus à profit que délicatement, après être fortifiés, puissent reprendre facilement dans tous les terroirs, ce qu'ils feront très-bien, si de moyenne ils sont transplantés en grasse terre, ce qu'on ne pourroit espérer, si étant élevés dans un lieu fécond, on les logeoit dans un maigre, comme très-souvent on est contraint de faire.

Avant tout, la bâtardière sera bien fermée (à moins qu'on préfère la faire contre la pépiniére, les deux étant dans l'enceinte des jardinages), pour qu'aucun bétail, ni autre rude approche, n'importunent les jeunes arbres, et ensuite on aura soin de bien la cultiver par des labourages réitérés.

Au moins de février, en jour choisi beau et serein, ni pluvieux, ni venteux, cependant, tendant plus à l'humidité qu'à la sécheresse, on arrachera les arbrisseaux de la pépinière, le plus doucement qu'on pourra, afin que leurs racines en sortent entières, s'il est possible; et après en avoir retranché tout ce qu'on trouvera d'offensé et rompu par mégarde, et rogné la pointe des plus longues racines, quoique saines, les arbrisseaux seront aussi-tôt mis dans terre, sans nullement séjourner, de peur de l'évent. Ce sera dans des rayons ou petits fossés; tirés en ligne droite, larges de deux pieds, profonds seulement d'un, qu'on les plantera, au fond desquels on jettera premièrement un demi-pied de la meilleure terre du lieu, prise à la superficie, pour asseoir sur elle les racines des arbres, et les en recouvrir aussi. On écartera ces racines, pour

qu'elles ne s'entre-touchent, ni ne s'entre-croisent l'une dans l'autre, afin qu'elles prennent d'autant mieux terre, qu'elles se trouveront plus à leur aise; ensuite le reste du rayon sera rempli et réuni au plan de la bâtardière, par-dessus lequel les arbres ne ressortiront qu'à environ deux doigts, étant justement coupés là tout doucement, sans les ébranler, de peur de les détourner, ce que prévenant, il faudra avec la serpe bien tranchante, couper l'arbre, en poussant en bas; non en tirant en haut. On ne doit pas observer le point de la lune en cet endroit, vu qu'on peut planter ces arbres dans le croissant et en décours, cela se pratiquant heureusement dans l'un et l'autre terme, pourvu que le ciel et la terre soient bien disposés. Quant à la saison, celle d'après l'hiver est à préférer à toute autre, pour le profit des arbres; car comme ils craignent extrêmement les froidures dans leur tendre jeunesse, il sera très-utile à leur avancement de ne pas les exposer alors à la merci du mauvais tems, et d'empêcher par ce moyen que les gelées et glaces n'aient d'entrée dans la moëlle des arbres, par la tranche qu'on est contraint de leur faire, en les rognant

quand

quand on les plante. Il est vrai qu'en pays chaud et sec, on pourra avantageusement les planter dans l'automne, leur feuille étant tombée, mais à condition de les couper quelques doigts plus haut, que si on les plantoit au printems, pour empêcher l'entrée aux froidures, dans l'intention de les retailler plus bas, le beau tems étant revenu. On posera les arbrisseaux à égale distance, d'un pied et demi, par rangées alignées à trois pieds de distance l'une de l'autre, cette distance n'étant pas trop grande, pour à l'aise pouvoir y travailler, en entant et cultivant les arbres, et par cette raison aussi, ils croîtront mieux et plus promptement, étant logés au large qu'à l'étroit; les arbres étant ainsi à leur aise, pousseront avec plus d'avantage et donneront plus de bois, dans trois ans, qu'ils ne feroient en six, étant logés à l'étroit; la presse détournant toujours leur crue, et quelquefois leur causant la mort.

La bâtardière ne servira pas à ces arbres seuls, mais à y enraciner des branches propres à cela, pour en faire des arbres, comme celles de figuier, grenadier, cognassier, coudrier, dont on coupera les cîmes et bouts les plus droits et polis, de la lon-

gueur de deux pieds, plus ou moins : ensuite, on les plantera dans les fossés, creusés à la manière susdite, et ce sera en recourbant les branches au fond du fossé, pour en ressortir sur le plan de la terre quelques deux doigts, après avoir rempli le fossé. Sur cela, on avisera de ne pas rogner aucunement les branches de figuier, de peur d'attirer dans les grosses moëlles les froidures, que cette espèce d'arbre craint tant ; et afin que les branches ne sortent pas en dehors, plus que de la mesure susdite, on les enfoncera dans la fosse, en les y recourbant autant qu'il suffira. Un même tems n'est pas, sans distinction, propre pour les quatre espèces d'arbres susdites, à cause de la variété de leurs naturels auxquels il convient de s'assujettir. Le figuier et le grenadier, comme arbres de pays plus chaud que froid, seront mis enraciner au mois de février ou de mars, par la crainte des froidures. Le cognassier et le coudrier, par la raison contraire, devant ou dans l'hiver. Ainsi, en nous accommodant à leurs propriétés, nous leur procurerons un heureux accroissement, au lieu qu'il sera contraint, si nous les culti-

vons à rebours du soin qu'ils requièrent. Quant à la distance de leur assiette, on ne leur en donnera pas d'autre que la précédente, comme la plus raisonnable, pour promptement les faire reprendre et avancer.

Voilà notre bâtardière remplie; il n'est plus question maintenant que de la cultiver soigneusement, afin qu'en aidant à la jeunesse des arbres, on les sollicite à pousser. Trois fois l'année, au moins, il faudra la bêcher, pour tenir le fonds en guéret, et débarrassé de toute herbe, à l'avantage des bonnes plantes. Il faut être très-retenu à labourer, sur-tout la première année, c'est-à-dire, ne pas beaucoup creuser en terre, en la labourant, de peur d'offenser les racines des arbrisseaux; y pénétrer un peu plus avant, la seconde année; en continuant ainsi, avec modération, jusqu'à ce qu'étant fortifiées, et ayant pris terre, aucun labourage ne leur soit épargné. L'arrosement est aussi nécessaire à l'avancement de ces arbres, sur-tout dans leur commencement, ne pouvant alors, que difficilement, souffrir la sécheresse, la craignant d'autant plus, que plus le pays est chaud. Si vous avez de l'eau à commandement, faites-là doucement couler près des

arbres, en tems opportun, mais gardez-vous d'abuser de cette commodité, soit en la faisant croupir sur le lieu, soit en les arrosant trop souvent; car, par l'une ou l'autre voie, tôt ou tard, les arbres périssent. Le moyen de se servir utilement de l'eau, est de l'employer seulement dans la nécessité, quand on voit la terre altérée par les grandes chaleurs, qui, en ce point, abreuvée, causera un tel rafraîchissement aux arbres, qu'ils croîtront à souhait, avec la chaleur de l'été. Cet arrosement, toutefois, ne sera pas employé indifféremment toutes les années, afin de ne pas trop accoutumer les arbres à boire, et par là, rendre incertaine leur reprise en lieu sec, où l'on est souvent contraint de les replanter et loger pour la dernière fois; mais on leur donnera l'eau plus souvent dans les premières années de leur séjour dans la bâtardière, que dans les dernières, pour, petit à petit, les sevrant de boire, pour ainsi dire, les déshabituer de l'eau, afin de pouvoir aisément s'en passer (lorsqu'elle manque), quand ils sont replantés au verger.

Or, comme il est nécessaire d'être modéré à l'arrosement des arbres, il faut aussi beaucoup de précaution pour les nettoyer, afin

de les faire croître, ainsi qu'il appartient, dans leur première jeunesse ; car, ce point étant mal entendu, c'est procurer la mort aux jeunes plantes, ou du moins les avancer mal-à-propos, de sorte qu'après, ils ne peuvent faire une bonne fin. Il est certain que tout jeune arbre s'efforce à vous obéir, quand, se sentant débarrassé de branchage, il s'élève avec force; mais c'est à sa ruine, si on l'a émondé trop tôt, ou avec ignorance, et enfin, par la foiblesse de sa tige, le pied étant nettoyé, et demeurant miné, l'arbre se recourbera par le haut, et sans pouvoir aller plus loin, languissant, il se désséchera. Pour prévenir cette perte, et en même tems, rendre l'arbre bien façonné, il faudra s'abstenir patiemment de rien en couper avec le fer, pendant les deux ou trois premières années, mais seulement avec l'ongle, ôter ce que, sans surcharge, on ne pourroit lui laisser, tel que le bout des branches, des côtés qui s'écarteroient par trop, sans oublier d'en couper aucune près du tronc, avant le terme susdit. On fera cette opération de jour à autre, à mesure qu'on verra les rejettons s'allonger, dont la cîme sera rognée entre les deux ongles, en laissant

croître en haut celui du milieu, qui se trouvera le plus droit, pour servir de maître-pied ou tige; cependant ce sera jusqu'à un certain point, qu'on pourra limiter à six pieds, pour, en cet endroit, faire la fourchette de l'arbre, et même s'il étoit tardif, quand ce ne seroit qu'en transplantant l'arbre, on couperoit ces branches, lesquelles auront déjà tiré beaucoup de substance, au détriment du tronc, qui, par ce moyen, grossira bien, et si promptement, qu'on ne pourra le contempler qu'avec étonnement. Ainsi, on laissera monter la tige jusqu'à cette mesure, pas davantage, en la rognant là, dès qu'on s'appercevra qu'elle y est parvenue, si jeune que soit l'arbre; et ensuite, étant grossi, il faudra couper bien rases, toutes les branches du tronc, en l'en débarrassant depuis terre jusqu'à la fourchure; là, prenant sa forme, par ce moyen, l'arbre demeure plus gros par le bas que par le haut, par conséquent très-ferme, pour durer long-tems; il deviendra à ce point, quand, par le tempérament des branches de côté, il aura été détourné de verser en dehors, en résistant aux vents, et que, comme il a été dit, la vertu des rognures

supérieures, rétrogradant, aura été réservée pour la nourriture du pied, sans l'avoir inutilement communiquée à la tête.

Le tems de nettoyer les jeunes arbres, est quand ils sont en sève, afin que leurs plaies se recouvrent plus facilement, et soient consolidées en moins de tems, ce qui arrive par le prompt secours de cette sève, opération qui pourra se faire depuis la fin de mars, jusqu'à celle de juin. Vous ne pourriez espérer l'entière guérison de ces ulcères, de plusieurs années, en émondant les arbres avant ce secours, comme font quelques gens sans expérience, qui, au contraire, ne mettent jamais la serpe aux arbres, que lorsqu'ils sont endormis; ignorance invétérée. Ayant nettoyé les troncs des arbres, il faut les entretenir dans cet état, sans souffrir qu'il y croisse ensuite aucun bois, et en ôter soigneusement tout ce qui pourroit y revenir, non-seulement, comme superflu, mais encore nuisible; aucun rejetton ne pouvant y renaître, qui ne difforme le pied de l'arbre, au préjudice de toute la plante; par cet ordre, et par le bénéfice de la culture du fonds, les arbres se façonneront très-bien, fussent-ils entés dans la bâtardiere, ou non,

sans distinction, étant ainsi convenable de les gouverner tous; et ils deviendront prêts à être replantés, dans cinq ou six ans (ou plutôt, le pays leur plaisant), à compter de l'ensemencement, parce qu'ils auront atteint la grosseur du bras d'un homme robuste, ou celle du manche d'une houe; cette grosseur étant nécessaire pour la reprise et l'accroissement, vu qu'elle ne pourroit être moindre que d'un trop tardif et ennuyeux avancement, et plus grande, d'une reprise hasardeuse.

Pour gagner quelques années, quelques-uns ne passent pas par la pépinière, mais seulement par la bâtardière, dans laquelle ils replantent des arbrisseaux bien choisis, arrachés dans les taillis et forêts, pour là, les nourrir et élever, comme ci-dessus; cela est bon où l'on a du plant à suffisance, qualifié comme il appartient; mais de quelque manière qu'on arrange le plant sauvage, de son origine, jamais on n'en peut tirer un fruit aussi excellent, que par la voye de la semence, par les raisons dites.

Plusieurs arrachent de la bâtardière les arbres encore sauvages, pour les replanter

au verger, et finalement, ils les entent dans cet endroit ; d'autres, mieux entendus dans cet art, les entent dans la bâtardière même, avant que de les en retirer, afin qu'ils soient logés francs dans leur dernier lieu, sans être contraints, par nécessité, de les enter après ; et allant plus loin, ils ne se contentent pas de les enter une seule fois, mais ils y retournent à plusieurs, pour faire rapporter aux arbres, un fruit très-précieux ; car, il est certain que les métaux se rafinent mieux que plus souvent on les refond : de même, les arbres par des entures réitérées, parviennent à cette perfection de bonté si desirée, pour la production des excellens fruits, et même, par ce soin, les fruits s'en diversifient, et se bigarrent, avec une utile et agréable admiration ; et comme c'est un des principaux secrets de la conduite des fruitiers, ignoré des anciens, il ne faut pas oublier de représenter l'ordre qui est convenable à cela, sans cependant toucher aux façons particulières d'enter, qui sont réservées en leur lieu, de cette manière : un an après la transplantation des arbres dans la bâtardière, vers le mois de mars ou d'avril, les jeunes arbres, quoique minces, seront

entés en fente, un peu sur terre, ou dedans, si cela vient mieux à propos. A cause de la petitesse du tronc, on y mettra une seule greffe, qui joindra des deux côtés, par ses deux écorces, le tronc de l'arbre, lui et la greffe étant de la même grosseur; là, la greffe justement insérée, se reprendra très-bien, en jettant du bois suffisamment, pour recevoir une autre greffe l'année suivante; vous en ferez de même, pour la troisième fois, la troisième année; c'est-à-dire, vous enterez comme ci-dessus, en mettant la greffe sur l'ente; ensuite, pour la quatrième, en faisant toujours une enture sur l'autre, à quatre doigts en montant; par ce moyen, la dernière greffe logée en lieu entièrement purifié, par son bon choix, et par les précédentes, rapportera en son tems, un fruit parfaitement bon. Ainsi, dans quatre années, on ente quatre fois un arbre, en le greffant à chacune sur le franc. Mais celui qui voudra gagner la moitié du tems, entera chaque année, deux fois un même arbre, une ente au mois de mars ou d'avril, et l'autre en écusson ou canon, en mai ou juin, sur le jet de la précédente enture; il y aura peu de difficulté dans cela, l'arbre étant de

lui-même vigoureux, et bien cultivé, pour souffrir les entures; on pourra se servir de la manière d'enter en écusson ou canon, presque sur toutes sortes d'arbres, mais plus expressément sur les abricotiers, albergiers et pêchers, leur naturel aimant plus ces manières d'enter, que les autres.

Il s'en faut que la manière d'enter plusieurs fois, empêche les arbres de croître comme quelques uns pensent; au contraire, elle les contraint à avancer davantage; cela ne provient pas toute fois du naturel de l'enture, mais de celui de la coupe, qui a la vertu, quand les jets de l'arbre sont ôtés, de faire revenir leur substance aux racines, qui la redonnent au tronc, et celui-ci grossit d'autant plus, que plus de fois on l'aura recoupé, comme, de nécessité, il convient de faire à chaque enture; par ce moyen, l'arbre s'élevant peu à peu, acquiert cet avantage, d'être plus gros par le bas, que par le haut, ainsi qu'on le souhaite raisonnablement, pour être capable de supporter en son tems, comme sur une ferme base, une grande quantité de branches, et pouvoir résister à la violence des vents. Il n'est pas non plus aussi long à venir, puisque dans

cinq ou six ans, même plutôt, par la bonté du terroir, les arbres sont parvenus à la grosseur convenable, pour être replantés ponr la dernière fois, moyennant un gouvernement requis, du labourage et de l'arrosement, et sur-tout, de bien conduire les rameaux, comme il a été dit, dès la première jeunesse des arbres, qui doit être bien entendue, comme la science la plus subtile de cet art, pour la ménager sur toutes espèces d'arbres sauvages, et francs, qui sont dans la bâtardière et ailleurs; et qu'en outre, on ajoute un fort pieu à chaque arbre, pour là, fermement attaché, les commissures des entures, puissent bien reprendre, et aisément se ressouder, sans craindre l'obstacle des vents, et autres accidens, qui renversent les arbres, comme à cela plusieurs sont sujets, sur-tout de se rompre davantage, dans l'endroit de l'ente, qu'ailleurs; s'il arrive d'enter les arbres déjà gros, il faudra loger deux greffes sur chaque arbre, un seul ne pouvant en occuper le tronc, à la charge (l'enture étant faite en bas, près de terre), d'en couper une greffe, si les deux sont reprises, à savoir la plus mince, laissant l'autre monter et grossir, pour le pied et la tige de

l'arbre ; mais ce sera un mois ou six semaines après avoir enté, non auparavant, pour avoir le tems de se résoudre convenablement sur ce choix. Vous observerez au reste tout ce qui est nécessaire pour l'entretien des nouveaux arbres entés, selon leurs propriétés particulières, et les manières d'enter, comme il sera amplement discouru ci-après ; ayant avant tout, montré la façon de planter et accommoder les arbres.

CHAPITRE XIX.

De la manière de planter les arbres au verger et ailleurs.

AVANT tout, on prendra avis sur l'entre-fossé, afin de poser les arbres à une raisonnable distance, l'un de l'autre, ayant égard à l'ouvrage auquel on les destine, selon le naturel particulier de chaque arbre, et au lieu où l'on est. Si on desire faire des allées où il soit nécessaire qu'il y ait deux rangées d'arbres, il faudra planter les arbres plus serrés que dans les vergers, entièrement complantés, et encore plus, s'il n'est ques-

tion que d'en planter un rang pour border quelques possessions, parce qu'ayant sur les côtés la faveur du soleil, ils fructifieront plus facilement que s'ils étoient pressés les uns des autres. Les plus grands arbres, comme les noyers et châtaigniers, seront convenablement posés de huit à dix toises l'un de l'autre, en n'en plantant qu'une rangée; mais s'il y en a deux pour servir d'allées, il leur en faudra dix ou douze. On plantera les plus petits, comme les pruniers et semblables, à deux toises et demie l'un de l'autre, sur un seul rang, en leur donnant une demi-toise de plus, s'il est question d'en faire; on disposera les moyens à l'équivalent de ces deux mesures. Quant aux châtaigneraies ou noyeraies, c'est-à-dire pour les lieux entièrement complantés de ces arbres, il faudra que l'entre-deux des fosses soit de quinze à seize toises, à cause de la grandeur de ces plantes, parce que les racines et les branches de ces arbres occupent beaucoup de terre et d'air. Pour les oliviers, amandiers, coudriers, cinq ou six toises suffiront. Quant aux fruitiers du verger, parmi lesquels on mêle peu de noyers ou de châtaigniers, attendu que selon les climats, en égard au revenu, on en fait

des forêts séparées, nous leur donnerons un quartier de la manière suivante : les pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers, abricotiers, pêchers, figuiers, grenadiers, cognassiers, sont la plus commune fourniture des vergers ; on ajoute à ces arbres un nombre de cormiers, cornouillers, mûriers, pins, plus pour en passer la fantaisie que pour le profit ; même, la plupart de ces derniers viennent d'eux-mêmes, dans les forêts agrestes, sans artifice, selon les pays. Nous donnerons le plus de place aux pommiers, comme étant les plus grands arbres de la troupe. Nous la limiterons à six ou sept toises, en les plantant à égale distance sur plusieurs rangs ; aux autres la moitié moins, ce qui revient à trois ou trois toises et demie l'un de l'autre ; et quoiqu'il y ait de la différence dans l'accroissement de ces arbres, elle n'est cependant pas si grande, qu'il faille donner à aucun d'eux une autre portion particulière, celle-ci étant raisonnable. Tout ceci s'entend si on est en pays tempéré ; car dans un endroit fortement battu des vents, il faudra planter les arbres plus serrés, afin qu'unis ensemble, ils puissent facilement résister à ces violences. Il n'est pas à propos d'ordon-

ner ici la distance qu'il doit y avoir entre les orangers, limoniers, et autres arbres précieux, leur délicatesse voulant un entretien séparé, comme il sera vu; ainsi, poursuivant notre verger, je dirai que plusieurs sont trompés dans la disposition de leurs arbres, qui manquent promptement, étant trop pressés; et m'étant laissé conduire dans mes premiers plants, sous leur crédit, j'ai éprouvé, en les refaisant, qu'il vaut mieux planter les arbres trop au large, que trop à l'étroit. La faculté du fonds est aussi à considérer, parce que plus la terre est grasse, plus il faut y planter les arbres au large, par la crue plus grande qu'ils y font, qu'en maigre. Ensuite, il faut pourvoir à leur situation, en mettant les plus petits arbres du côté du midi, pour, en cet endroit, jouir à l'aise de la faveur du soleil, et être tenus à l'abri par les grands, plantés vers le septentrion. La plupart disposent leurs vergers en quinconce, à cause de l'agrément de voir les arbres bien alignés dans tous sens, et les allées variées qui, sous cet ordre, se présentent à l'œil, en quoi l'on trouve de la satisfaction, et en même tems du profit, pour la facilité du labourage, la charrue pouvant

y

y jouer sans obstacle, et le soleil librement passer à travers les rangs des arbres, pour la maturité des fruits; avantages qui n'existent pas dans les vergers plantés confusément. Cependant, les confus ne laissent pas d'être recommandables pour le profit et pour l'agrément, pourvu que les arbres ne soient pas trop pressés. En voici les raisons, représentées plus au long sur pareil article, dans l'édifice de la forêt; que le verger paroît à la vue plus touffu, quand les arbres sont confusément plantés plutôt qu'alignés; qu'ils résistent mieux aux vents, et que la défectuosité des arbres qui meurent n'y paroît pas tant, que lorsqu'ils sont plantés en ligne droite. Or, afin que rien ne manque à nos vergers, nous les ordonnerons différemment, à savoir, en alignement, et confusément, en faisant des vergers séparés de l'une et de l'autre manière, pour tirer la satisfaction qu'on reçoit ordinairement de l'assemblage des choses diverses. Ces vergers, ainsi disposés, on les divisera entr'eux en allées larges et droites, aussi longues que le lieu le permettra, et pour augmenter le plaisir de la promenade, on aura soin de distinguer les races des arbres, pour les planter

distinctement, chacune selon son espèce, et en outre, il en proviendra plus de fruit que si elles étoient confusément mélangées, chacun aimant son semblable. Les arbres qui rejettent le plus du pied, sont les plus propres à planter confusément; les autres sont les plus propres pour être alignés, afin de tirer de tous ensemble ce qu'on desire en cet endroit, savoir, passage et arrêt de vue; cette variété rendant le verger agréable. Par ce motif, nous planterons confusément les coudriers, grenadiers et cognassiers, et les autres en ligne droite, en laissant néanmoins à la disposition d'un chacun, de faire des uns et des autres arbres, des vergers confus et alignés, même de mélanger les arbres ensemble, comme on voudra, n'y ayant en ceci aucune sujétion.

Après ces résolutions, on préparera le logis des arbres. Les fosses en seront creusées fort grandes, c'est-à-dire, larges, pour à l'aise y pouvoir loger et alonger les racines des arbres; pas trop profondes, cela n'étant pas nécessaire, vu que les racines ne pénètrent guères en bas, par l'amertume et crudité de la terre, qu'elles refusent; c'est pourquoi les fosses qui sont faites en rayons longs,

comme ceux où l'on plante la vigne, sont plus estimées que toutes les autres, parce que les racines des arbres s'y étendent à volonté, par le facile accès qu'elles trouvent dans la terre nouvellement remuée le long du fossé ou rayon. Néanmoins, nous ne nous servirons pas de ces fosses en cet endroit, les réservant pour le plantage des arbres taillis, où on les dispose l'un contre l'autre; mais par économie, nous ferons des trous et des fosses séparées, qui auront la largeur de six pieds, pas moins, dans une terre argilleuse et forte, et de quatre, en sablonneuse et foible. Moyennant cet espace, les racines des arbres auront assez de place pour s'étendre à leur aise, avant de rencontrer la terre des extrémités de la fosse, dont la dureté ne permet pas aux racines d'y pénétrer beaucoup. Ces mesures sont pour les fruitiers du verger, étant nécessaire de les amplifier aux autres selon leur portée, comme les noyers, châtaigniers et autres de la campagne. Quant à leur profondeur, outre ce qui en a été dit déjà, nous dirons qu'il ne faut pas fourrer trop avant les arbres en terre, parce que sa pesanteur, sur-tout celle qui se rencontrera être argilleuse, étouffe

les racines des arbres, ce qui les fait périr promptement. En cet endroit, il suffira de creuser les fosses à un pied et demi, dans l'intention d'y remettre au fonds, environ un demi-pied de terre assaisonnée, pour asseoir sur elle les racines des arbres en les plantant. On creusera un demi-pied davantage, dans un terroir sablonneux et léger, comme aussi la raison veut qu'on fasse les fosses un peu plus profondes en lieu pendant et sec, qu'en plat et humide. On fera la distinction des terres, en creusant les fosses, pour les employer convenablement, selon leurs facultés particulières. La première de la superficie sera reposée d'un côté, pour la mettre au fond de la fosse, à l'entour des racines des arbres, comme étant la meilleure et la plus substantielle; on jettera l'autre de l'autre côté de la fosse, pour finalement achever de la remplir, qui, en prenant l'air, à la longue s'assaisonnera; ainsi, d'amère et crue, à la longue elle deviendra douce et cuite, et finalement mêlée avec celle du fonds, les deux seront salutaires aux arbres. Quant à la figure des fosses, il n'y a aucune sujétion; qu'elles soient rondes ou carrées, cela n'y fait rien, pourvu qu'elles soient larges

et spacieuses, en quoi on ne pourroit excéder, par les raisons dites.

Les fosses veulent être faites long-tems avant que de planter les arbres, qui reprendront plus facilement, que mieux la terre s'en trouvera préparée, quand on les y placera; ce qui ne peut se faire qu'à la longue, pour donner le tems aux saisons de cuire la terre du fond et des côtés de la fosse, et par là, la rendre propre à recevoir et nourrir les racines des arbres. Si on ne veut pas leur donner un an de terme, comme les anciens l'ont commandé, il leur faut pour le moins trois mois pour se préparer, ne pouvant l'être bien avantageusement dans un moindre tems; mais si l'on est contraint de les creuser, en même tems qu'on veut y planter les arbres, il faudra, dans ce cas, brûler dans la fosse quelque bois léger, où des broussailles et pailles, afin que le feu, suppléant au défaut du soleil et des gelées, en prépare la terre; ou bien en plantant les arbres, ne remettre dans la fosse aucune terre de celle qui en aura été tirée en la creusant, mais la recombler de celle assaisonnée, prise à la superficie du lieu.

Ces projets faits, les fosses prêtes, et le tems convenable pour planter, étant arrivé, nous mettrons la main à l'œuvre, avec l'affection nécessaire et particulière, à un si noble ménage. J'ai déjà montré l'avancement qu'il y a d'être fourni de plants, de grosseur raisonnable, et combien on doit s'affectionner à cela. Les ayant tels qu'il appartient, pris dans les taillis et forêts, ou nourris dans les pépinières et bâtardières, entés ou non, on les plantera de la manière suivante : avec cette distinction, que, dans les pays chauds et secs, on les plantera devant ou dans l'hyver, afin que l'humidité de la saison les favorisant, ils ayent le moyen de reprendre, pour vigoureusement repousser au renouveau. Dans les pays froids et humides, après les froidures, pour éviter que les trop grandes incommodités qui procèdent de la longueur du tems, ne nuisent à leur reprise et à leur accroissement; il faudra encore distinguer les arbres, pour planter les premiers, ceux qui fleurissent plus vîte, et ensuite les autres, selon que plutôt ou plus tard ils bourgeonnent; avant tout, on retirera les arbres de la terre, et on les arrachera avec curio-

sité, pour que toutes leurs racines en sortent saines et entières, s'il est possible, et n'épargner pour faire cela, ni la dépense, ni la peine requise, ni aussi, la patience nécessaire dans cette action, de peur que par précipitation, les arbres, étant mal arrachés, deviennent inutiles. Le tems le plus propre à cela, est celui qui est sans froidures, sans chaleurs, sans pluies, tendant cependant plutôt à l'humidité qu'à la sécheresse; mais si par hasard vous êtes surpris de vent ou de pluie, il faudra attendre avec patience, le changement de tems, principalement si la pluie tombe, pendant laquelle il n'est pas possible de loger commodément les arbres, la terre s'embourbant autour de leurs racines, à leur ruine. Il n'en est pas de même du vent, car son incommodité peut quelquefois se dompter par artifice: c'est en plongeant les racines des arbres dans l'eau, au moment qu'on les met dans la fosse; par ce moyen, la terre sèche s'attache aussitôt aux racines, qui sont mouillées, ce qui les préserve de l'évent. Pour faire cela aisément, on charriera de l'eau sur l'œuvre même, avec quelque petit vaisseau portatif, assez large par le haut, dans lequel on plongera

les racines : quant au point de la lune, il n'y a pas d'autre recherche que de s'arrêter à ce qui en a déjà été dit.

L'un des articles le plus difficile de cet entretien, est le transport des arbres d'un lieu à un autre, par le danger éminent d'en éventer les racines ; c'est pourquoi, si on est contraint de les envoyer chercher au loin, il faudra, après qu'ils seront arrachés, bien empaqueter leurs racines, en les couvrant avec des drapeaux, pour les conserver trois ou quatre jours, ce qui est le plus de tems qu'on peut les conserver sainement, ou ce seroit qu'ils fussent conduits par des bateaux ou charrettes, où, avec de la terre, on les accommode presqu'aussi bien que dans un jardin ; mais, s'ils sont charriés à dos, il n'y a pas d'autre moyen que le susdit. Le meilleur sera de ne pas garder du tout les arbres arrachés, et si cela peut se faire, de les replanter à mesure qu'on les tire du lieu de leur origne, en leur laissant, quelque peu de leur mère-terre, attachée aux racines, et de les loger avec elle dans la fosse, pour le reste de leur vie. Cette commodité ne peut être ailleurs que dans le lieu où l'on aura nourri et élevé les jeunes arbres, que l'on replan-

tera contre lui, ainsi que cela se pratique, avec profit, par la voie des pépinières et bâtardières. Il y en a qui, par curiosité, marquent les arbres avant que de les arracher, pour les remettre à l'aspect du ciel, sous lequel ils sont nés, croyant par ce moyen, adoucir l'altération qu'ils souffrent du changement, et que, replantés sous leur même situation, ils reprennent mieux, et croissent plus vigoureusement que dans un autre. Cependant on reconnoît par les expériences ordinaires, que cette primeur, quoiqu'utile, n'est pourtant pas nécessaire, les arbres ne laissant pas de profiter, quand pour les ranger droitement dans la fosse, on est contraint de ne pas avoir égard à cette observation.

Il est nécessaire d'étêter les arbres avant que de les replanter, en leur laissant dans la fourchure, quelques chicots longs comme les doigts; par ce moyen, les vents n'ont sur eux, que peu ou point de prise, leurs racines s'agrafferont plus aisément en terre, et leurs rejettons croîtront plus vigoureusement que si on les plantoit avec les branches; ce sera sur terre, à la hauteur d'un homme de moyenne taille, pour former en cet endroit

la naissance des branches, le pays n'étant pas par trop battu des vents; dans ce cas, il faudra tenir les arbres plus bas d'un pied, et davantage, comme cela s'accordera le mieux, et soit que les arbres soient gros ou menus, ils veulent être ainsi gouvernés, pour, de bonne heure, les façonner comme il appartient. On soutiendra les arbres minces, par de bons poteaux, pour supporter leur foiblesse, sur lesquels se reposant, étant garantis de la violence des vents, ils reprendront et croîtront vigoureusement; on les attachera fermement avec des liens doux et flexibles, de peur d'en offenser l'écorce; ce que prévenant, on mettra entre la ligature, l'arbre et le poteau, un petit coussin d'herbe, de vieux chiffons, ou d'autre matière à cela propre.

Pour revenir aux racines, on rejettera au fond de la fosse, quatre doigts ou un demi-pied de la première et meilleure terre, qui en aura été tiré auparavant, et reposée, comme il a été dit, sur laquelle l'arbre sera assis, et ses racines écartées de tous côtés, sans violence, en les accommodant le plus près de leur naturel qu'on pourra; et en ayant soin qu'elles ne s'entre-touchent, ni

ne s'entre-croisent; on mettra à cet effet entr'elles, de la terre souple et déliée, dont toutes les racines seront couvertes, les unes après les autres, les accommodant ainsi avec patience. Pour faire cela comme il faut, on commencera par les plus basses, ensuite on viendra aux moyennes, et finalement aux plus hautes, selon que communément elles se trouvent dispersées dans les arbres, comme par étages; par ce moyen, elles seront toutes couvertes, sans qu'il reste aucun vide dedans, et on évitera l'évent à l'arbre, qui de nécessité, se trouve toujours enclos où il y a du vide. Ce qui se trouvera écorché, froissé, ou rompu des racines, provenant d'un rude arrachement ou transport, sera rafraîchi et ôté avec la serpe, avant de loger l'arbre dans son dernier lieu; mais ce sera avec cette observation, qu'il faut faire rencontrer la plaie contre la terre, les racines étant couchées, tant pour en éviter la pourriture par l'eau, qui y a plus d'entrée, la plaie étant en haut qu'en bas, que pour la naissance des nouvelles racines, qui plus facilement sortent des bords de la plaie, ainsi posée, qu'autrement. En logeant les racines, on aura soin de les faire pendre en bas, et jamais regar-

der en haut, ceci étant une chose fort préjudiciable à la reprise de l'arbre, vu que son humidité, selon le naturel et la propriété des choses graves, tendant en bas, porte, par conséquent, sa nourriture en cet endroit. Cest pourquoi, le bout des racines se trouvant logées là, là aussi avec l'humidité, descendra la vie dans les racines de l'arbre, et d'elles, elles gagneront son tronc et son branchage, ce qui ne pourroit se faire, les racines étant autrement posées. La commodité de la terre, mise dans la fosse avant l'arbre, facilitera ceci, attendu que s'y trouvant amoncelée au milieu, l'arbre se placera par-dessus, comme on desire; les racines étant couvertes, on les affaissera doucement avec les mains, sans poser dessus, ni les presser avec les pieds, de peur d'en rompre quelques-unes, comme cela est très-dangereux, en y allant trop rudement. C'est en quoi se trompent ceux qui y ajoutent les coups, avec des battoirs semblables à ceux des paveurs de rue. Il est néanmoins nécessaire, de mieux affermir les arbres, que plus le terroir est foible et sablonneux; comme, au contraire, la pesanteur de la seule terre argilleuse et forte, satisfait à cela. Il est très-

bon, pour les arbres, d'ajouter à la terre du fond quelques engrais subtils; c'est pourquoi, après en avoir couvert les racines avec la première terre, avant que d'aller plus loin, vous pourrez mettre par-dessus, non des fumiers, mais des terriers neufs, mêlés avec la terre restante, et la fosse achèvera de se remplir de tout cela. Les gazons des prés sont fort bons pour cela, et l'herbe en pourrissant dans terre, aide beaucoup à l'avancement des arbres, pourvu qu'elle ne touche pas à leurs racines, qui, par trop de chaleur, provenant de ladite herbe, pourroient en être offensées. Les tendres brins du buis, coupés aux sommités des branches, sont ici utilement employées, par le naturel de cette matière, qui se maintient long-tems dans terre sans s'y pourrir, ce qui tient la terre meuble et fraîche. En même tems, en achevant de remplir la fosse, on l'agrandira quelque peu par les bords, du tour desquels on rompra un bon demi-pied avec la houe, en recomblant la fosse, ce qui facilitera le chemin aux racines des arbres, pour s'y égayer, s'allongeant d'autant plus, que plus elles trouveront de terre mouvée de nouveau.

En remplissant la fosse, on la remettra

dans son premier état, c'est-à-dire, on l'unira par-dessus au plan de la terre, sans relèvement ni enfoncement aucun, l'un et l'autre étant préjudiciable à l'arbre, quoique plusieurs pratiquent le contraire, vu que par l'enfoncement les eaux sont trop attirées sur les arbres, en danger de les pourrir, et que par le relèvement, les racines ne croissent pas profondément, comme avec raison on le desire, et s'approchant par trop de la superficie de la terre, le plus souvent, c'est à leur ruine, quand par la violente chaleur du soleil, qui pénètre facilement au travers du relèvement, les racines sont brûlées. Par cette cause, on ne doit se servir en aucun lieu de ces relèvemens. L'enfoncement n'est pas si pernicieux, étant pour le moins utile dans les lieux secs, par le moyen duquel l'humidité parvient jusqu'aux racines, dont elles sont nourries, ce qui les contraint à creuser dans terre, dans la première jeunesse des arbres, lesquels étant un peu fortifiés, au bout de deux ou trois ans, on remplira entièrement les fosses. Quelquefois les arbres nouveaux sont incommodés par les vers, qui rongent leurs racines dans terre. S'il arrive qu'en plantant vos arbres, vous voyiez parmi

le terrain de ces bêtes, il faudra soigneusement en sortir toutes celles que vous pourrez attraper, et en outre, mêler avec la terre de la fosse, une petite quantité de cendres de lessive, qui non-seulement tueront les vers restant, mais adouciront la terre, et par-là elle deviendra propre à recevoir les racines des arbres. Je n'ai pas tellement limité le corps des arbres, qu'on ne puisse en planter de plus gros que de la mesure que je leur ai donnée, même des vieux et entièrement grands; mais comme j'ai dit, avec dépense, et beaucoup plus grande que celle qu'on emploie pour dresser les vergers communs. S'il arrive de replanter de grands et gros arbres, soit ou par le desir de voir promptement un verger de rapport à l'endroit que vous desirez, soit pour subroger à la place des arbres de pareille grosseur à ceux qui sont morts au vieux verger, afin de corriger la défectuosité des rangées : le moyen sera d'apprêter aux arbres un logis grand et ample; c'est-à-dire, de leur creuser des fosses très-spacieuses, larges et profondes, afin que leurs racines puissent s'y étendre à l'aise, sans toucher la terre dure; ensuite de les étêter entièrement, en les dé-

barrassant de toutes leurs branches ; après, de les arracher avec tant de patience, qu'aucune racine ne s'en rompe, et de les planter ainsi au lieu préparé. On étendra aussi avec patience les racines, comme elles étoient en leur premier lieu, sans les forcer à une autre assiette, ni aussi poser les arbres, plus ou moins profondément, ni dans un autre aspect du ciel, qu'ils étoient auparavant, afin qu'ils reprennent mieux et qu'ils se ressentent moins du changement, que moins vous aurez altéré leur habitude naturelle. Les racines seront enveloppées et couvertes de terre déliée, engraissée long-tems auparavant avec de vieux et menus fumiers, et vous les arrangerez si bien qu'il n'y ait entr'elles aucun vide, et que le tout soit bien rempli. Ainsi, en achevant de remplir la fosse, elle sera réunie au plan de la terre, et afin que la chaleur du soleil n'offense pas les racines des arbres en les desséchant, on l'empêchera d'y pénétrer, quoique la terre soit remuée de nouveau par-dessus elles, en y mettant quelques branchages, des pailles et d'autres choses, dont tout le lieu sera couvert pendant l'été, après le plantage. On préserve aussi les racines de ce mal, en y semant

dessus

dessus de l'avoine ou de la vesce, dont l'ombrage tient quelqu'humidité sur le fonds, au profit des arbres; on y ajoutera l'arrosement, dans la grande sécheresse, pour leur première année, laquelle étant passée, ayant pris terre, ils n'auront plus besoin d'aucun traitement particulier. Le tems de planter ces arbres sera plus propre au printems qu'en automne, et ce, par égard à la tranche des branches, de peur que les froidures de l'hiver ne tuent les arbres, quoique les racines préféreroient plus l'automne que le printems, par la crainte des prochaines chaleurs; mais on pourvoit à ce danger par les moyens susdits. A la science du plantage des arbres, sera ajouté l'œil du père de famille, sans quoi il aura peu d'agrément de ses vergers, par l'ignorance des mercenaires, et encore plus par leur paresse, qui ne travaillent pas la plupart, pendant l'absence du maître qu'avec déloyauté. Or, s'il est question de veiller de près les domestiques au labourage des terres, des vignes et des jardins, à plus forte raison cette sollicitude est à propos où se jettent les fondemens de la provision des fruits précieux, non pour une année seulement, mais pour plusieurs âges.

Tous les arbres que j'ai fait planter en ma présence, sont venus à bien, peu exceptés; au contraire, tous ceux dont j'ai confié le plantage à mes domestiques, sont morts ou languissent. Notre père de famille pourra se servir de cet avis et des expériences que j'ai faites pour lui en cette espèce de ménage, afin que n'étant pas contraint d'en venir à la refaçon, il s'assure de jouir promptement du fruit de son agréable labeur, moyennant la bénédiction de Dieu.

CHAPITRE XX.

De l'Espalier ou Palissade.

On a élevé et façonné les arbres fruitiers de cette manière, en ajoutant à cette disposition, de siècle à autre, toujours quelque chose de nouveau, selon que les hommes sont entreprenants; on est enfin parvenu au point de faire produire des fruits plutôt que ne faisoient nos ancêtres, et l'invention en est d'autant plus louable, que l'usage en est agréable et profitable. On appelle cette ordonnance de fruitiers, espalier et palissade,

par laquelle les arbres plantés en haie s'entre-embrassent et s'entre-lient les uns aux autres, sans distinction d'espèce, en jettant en toute liberté leur bois, leurs fleurs et leurs fruits, depuis terre, jusqu'à la hauteur qu'on veut leur donner, sans trop craindre les vents et les sécheresses (principaux ennemis des fruits), étant bien exempts de l'importunité de ces injures, par leur peu de hauteur, ils achèvent à l'aise leur port, et rapportent abondamment des fruits bien cuits et bien préparés. Cette ordonnance est aussi agréable, parce que les arbres s'accommodent fort proprement en murailles et barrières, droites, courbes, en toutes formes, selon que diversement on les desire, où paroît une tapisserie gaie et perpétuelle; couverte de fleurs au printems, en été et en automne de fruits, enrichie de verdure; même en hiver, ces arbres ne sont pas dénués de beauté, quand leur branchage nud, entrelacé par art mesuré, s'arrange avec beaucoup de grace.

Que les fruits de l'espalier soient plus beaux et meilleurs que ceux qui procèdent des autres arbres, la raison le veut et l'expérience le prouve, parce que ces arbres,

ainsi disposés, se trouvent abonder plus en racines qu'en rameaux, par la raison que selon le naturel de l'œuvre, souvent l'on en retranche du bois en les élaguant, comme il sera montré : ceci revenant à l'utilité des fruits, qui, nourris avec libéralité, en sortent parfaitement bien qualifiés, ce qui n'arrive pas toujours à ceux des arbres des vergers communs, qui souvent, pour être surchargés de branchages, les produisent en languissant. Le beau solage est nécessaire à la bonté des fruits, sous lequel l'espalier étant dressé, par la libre jouissance du soleil et de l'air, il produit des fruits très-bien qualifiés. Quant à la quantité, par le peu de branches que chaque pied d'arbre supporte, elle est petite à la vérité ; mais laissant la particularité, pour en général prendre tous les arbres de l'espalier, sans doute elle est grande ; mariés ensemble, ils rapportent beaucoup plus de fruits que ceux des vergers ordinaires; en le prenant, non en compte, mais en mesure, vu que l'espalier occupe très-peu de terre, en comparaison des vergers communs, ce qui fait pencher la balance pour l'espalier. Concluant là-dessus qu'un arpent de terre employé en espalier, rap-

porte plus de fruits que trois en verger ordinaire; et ce peu de terre se cultivant par conséquent avec économie, rend d'autant plus recommandable l'espalier, qu'il convient d'employer plus de travail à l'entretien des autres arbres; outre qu'il est bien à considérer que les fruits paroissent dans trois ans sur l'espalier, après en avoir enté les arbres, parce que n'ayant besoin que de branches pour produire des fruits, les arbres en étant raisonnablement pourvus; dans ce terme, ils commencent dès-lors à bien fructifier. Ce que l'on ne peut espérer dans un si court délai des autres arbres, parce qu'il leur est nécessaire d'avoir des tiges hautes et grosses, pour fondement du branchage, qui ne peuvent croître et se façonner qu'à la longueur du tems.

S'il y a quelque liberté dans le cours du jardinage, c'est à l'entreprise de l'espalier où il s'en trouve le plus; car là où l'on veut il peut être dressé, haut ou bas, et en la forme qu'on desire. Au lieu donc où vous l'aurez destiné, soit aux bordures des jardins, soit à l'entre-deux d'iceux, en divisant le potager d'avec le bouquetier, le médicinal d'avec le fruitier, soit en traversant lesdits

jardins par croisades ou autrement, ou posé ailleurs pour en faire de longues allées, droites, courbes, selon les formes qu'on desire, on fera des petits fossés, semblables à ceux où l'on plante la vigne, profonds d'environ deux pieds (les enfonçant ainsi par la raison ci-après marquée), et larges à discrétion, ne pouvant trop l'être. Les fossés demeureront ouverts long-tems, et auront le loisir de se cuire sur les côtés et au fond, où lorsqu'on y plantera les arbres, on rejettera quatre doigts de la meilleure terre, prise en la superficie du lieu, et par cette raison gardée à part, sur laquelle seront assis les arbres, accommodés et chaussés, comme il a été dit ci-dessus : là, au cordeau, si c'est en ligne droite, les arbres seront également rangés à un pied et demi l'un de l'autre, et s'il est question de les poser en rond, ou en autre ligne courbe, ce sera par l'adresse de l'œil, et par d'autres guides et mesures qu'on prendra selon l'art, en conservant toujours la distance et l'égalité susdites entre les arbres. On choisira ceux-ci de la grosseur des arbres du verger, c'est-à-dire de la grosseur qu'on les plante au verger, pour avancer l'œuvre, car

en les plantant trop minces, le plaisir de ce ménage en seroit fort retardé. En plantant les arbres, le fossé ne sera pas entièrement recomblé, et on y laissera un vide d'un demi-pied, pour donner le moyen d'enter les arbres entre deux terres, et lorsque les entures seront reprises et leur plaie consolidée, alors le fossé sera entièrement rempli et réuni au plan, ce qui pourra être au bout de deux ans, à compter du plantage, et les fossés demeureront ouverts pardessus le même tems. Je représenterai ci-après la cause de cette particularité, et le profit qui en revient. Je dois vous dire ici qu'aussitôt après avoir planté vos arbres, vous les couperez sur terre, à un pied un quart, sans les faire ressortir davantage, afin qu'ils s'affermissent mieux par racines, que moins vous leur donnerez de bois à nourrir. Les arbres étant accommodés, reprendront très-bien, en faisant de nouveaux rejettons, sous lesquels on recoupera le tronc, lorsqu'il sera question d'en enter l'arbre, s'il ne l'a pas déjà été dans la bâtardière, ou de l'enter de nouveau, pour plus d'affranchissement. Ici, sans distinction de race ni d'espèce, on emploie la plupart des arbres domestiques, en

mêlant ensemble ceux de noyau et à pepin, sans craindre que leurs qualités différentes les entre-incommodent, parce qu'ayant sur les côtés, du soleil et de l'air suffisamment, chacun en tire abondamment pour sa nourriture. On ôtera cependant le figuier de cet assemblage d'arbres, à cause qu'il ne souffre la taille qu'avec difficulté, comme de nécessité il faut que tous ceux de l'espalier le soient. Le coudrier aussi en sera banni, parce que ses rameaux abondent trop, en proportion du commun des autres, auxquels il convient de s'assujettir, ainsi que le noyer et châtaignier, par la même raison. On pourra très-bien faire des espaliers séparés de chacune de ces espèces, qui auront une très-bonne grace, sur-tout les coudriers, par-dessus tous les autres arbres, qui se plient comme on veut, se plaisent à la coupe, et on les arrange à volonté, tant leurs jets sont flexibles et obéissans, et reproduisent vigoureusement. On pourra aussi se servir des seuls oliviers en cet endroit, dont on tirera plaisir et profit, par la beauté de la couleur immortelle de ses feuilles et la richesse de son fruit.

Comme l'espalier est composé de diverses

natures d'arbres, il convient aussi de les planter en différens tems, suivant les précédentes adresses, ce qui sera facile à faire, n'étant question, lorsqu'on plante les primerains et hâtifs, que de laisser place pour les derniers et tardifs, de côté et d'autre au fossé par ouvertures, selon les endroits où vous leur aurez marqué un logis, pour les y planter en saison; c'est toute la peine que donne l'espalier la première année, car sans y ajouter aucun bois, il convient d'en laisser pousser et croître les arbres, à quoi on les sollicitera en les serfouissant et sarclant, en les débarrassant ainsi d'un voisinage incommode, ils pousseront gaîment. L'année suivante, tous les arbres francs et sauvages seront généralement entés, rendant par ce moyen les premiers meilleurs et les autres bons. Ce sera en terres et façons convenables à leur nature particulière, ailleurs représentées. En même tems on joindra au nouvel espalier le bois nécessaire pour le façonner, servant de moule pour faire prendre un pli convenable aux nouveaux jets qui proviennent des entes (comme les ceintres servent aux maçons pour bâtir leurs voûtes), lesquels se laisseront manier selon votre desir, à cause

de leur flexible jeunesse. On y procède de cette manière :

On fiche fermement dans terre un piquet droit entre deux arbres, en le faisant ressortir en haut, autant qu'on desire faire monter l'espalier, ayant soin d'arranger si bien ces piquets, que droits en perfection, tous plantés à la même hauteur et à égale distance, ils ressemblent à un rang de colonnes posées suivant l'art de l'architecture; ensuite, avec de bons osiers, on attachera fermement aux poteaux des perches ou lattes droites, qu'on disposera à quatre ou cinq rangées traversant les poteaux, savoir, l'une au plus haut des piquets, l'autre en bas à quatre doigts sur le plant de la terre, au-dessus de l'enture des arbres, et entre-deux, les autres par distances égales. Ces appuis préparés, on attendra l'effet des entes pour y attacher les jettons à mesure qu'ils s'allongeront; ces nouveaux brins sont attachés à la première perche près de terre, en les y recourbant en archet, d'un côté et d'autre, à la manière qu'on lie les vignes à Lignolot. Les ligatures seront des osiers doux et fléxibles, afin qu'elles n'écorchent pas les branches tendres, et que sans les offenser elles

les retiennent en devoir. Ces rejettons seront écartés les uns des autres, aussi également qu'on pourra, pour leur faire occuper le vide par une mesure proportionnée, en retranchant des brins, tout ce qui par trop de presse empêche l'arrangement de l'ouvrage, n'étant pas convenable qu'ils s'entassent les uns sur les autres ; mais dans ce retranchement il est nécessaire d'être fort retenu, et de ne pas en couper des rejettons avec le fer, la première année, que le moins qu'on pourra, par les raisons dites. Seulement on se contentera dans ce commencement de plier les rejettons sur la perche des deux côtés, comme il a été montré, en attendant plus d'avancement l'année suivante, dans laquelle on fera jouer la serpe, en coupant du branchage des entes, tout ce qui s'écartera dedans et dehors l'allée, afin de le contraindre à fournir la barrière selon l'ordonnance de l'espalier. Après avoir occupé la première barrière ou perche, l'ente produira une nouvelle matière pour la seconde, ensuite pour la troisième et les suivantes, en rejettant puissamment en haut, et si haut qu'il faudra l'arrêter en lui coupant les sommités, quand il aura atteint la mesure que

vous aurez donnée à l'espalier; l'attache des jets sera réitéré chaque année, en les arrangeant, coupant, recourbant, suivant le guide de la besogne, et sans s'assujettir à les lier tous aux perches; on en pourra attacher aussi quelque partie sur le bois même, selon que cela s'accordera le mieux, en observant cependant de ne rien rompre par un trop rude attouchement. On peut travailler à ceci dans quelque lune que ce soit, pourvu que le tems soit beau et serein, sans pluie, ni vents, ni froids excessifs. Les piquets et perches seront faits de bois le plus droit qu'il sera possible de trouver, de chêne de refente, de châtaignier, ou d'autre à cela propre. Le saule se plie très-bien à cette œuvre, mais son peu de durée le fait mettre après le chêne et le châtaignier, que l'on emploiera faute de ces derniers; cependant ce sera à la charge d'en remettre de nouveau, la nécessité le voulant, qui ne sera pas trop importune, puisque l'espalier n'a besoin d'appui que pendant quatre ou cinq ans, pendant lequel tems, ces arbres deviendront si bien fortifiés, que sans autre secours que d'eux-mêmes, se supportant entr'eux et s'entretenant, ils demeureront

au lieu, et suivant la manière que vous leur aurez ordonnée : ce qui épargne la peine et la dépense, c'est qu'il n'est pas nécessaire d'y remettre aucun bois pour l'avenir, ou ce seroit que l'espalier manquant par vieillesse, en recoupant ses arbres, il faille les renouveller entièrement. Si on emploie en cet endroit du bois de saule ou du peuplier, il sera nécessaire de le blanchir en l'écorchant et pelant, pour la beauté et la durée, principalement pour empêcher que les poteaux fourrés dans terre reprennent et s'enracinent, à la ruine des entes.

S'il arrive que quelqu'arbre manque, soit qu'il n'ait pas voulu reprendre en le plantant, ou qu'il soit mort en l'entant; aussitôt la saison revenue, d'autres arbres seront subrogés à la place, des entés, s'il est possible: on entera de nouveau, ceux qui n'auront pas bien rencontré la première fois, afin de réparer les défectuosités qui pourroient être dans l'œuvre. Au cas que les arbres, voisins des morts, ayent occupé la place de ceux qui ont manqué, par l'abondance de leurs rameaux, ne vous mettez pas en peine d'en replanter d'autres, tant par la difficulté de leur reprise, parmi cette presse,

que parce que la chose n'est pas nécessaire, attendu que ces voisins satisferont largement à ces défectuosités.

On laisse à la liberté du jardinier, s'il voit que ses espaliers ne se fournissent pas uniment et en suffisance, d'en couper entièrement un ou plusieurs quartiers, à demi-pied au-dessus de l'enture de chaque arbre, par où, rejettant copieusement, il réparera les lieux qu'il desire, en les remettant tout de nouveau, avec plus de lustre qu'au commencement; outre que, par ce renouvellement, les fruits augmenteront en bonté; si, en même tems, il re-ente généralement tous les arbres de l'espalier, tant soit peu sur l'enture, ou de ses propres fruits, ou d'autres meilleurs, cela lui fera produire des fruits entièrement parfaits, en beauté et en bonté; par cet ordre, l'espalier aussi se rajeunira, quand par vieillesse, il se trouvera surchargé de branchage, dont la trop grande abondance, lui ôte le lustre et le fruit. Pour faire ce renouvellement à propos, on y a pourvu dès le fondement de l'espalier, ayant ordonné que les arbres en soient plantés assez profondément, afin de pouvoir commodément, ensuite, les enter entre deux terres,

sur le franc, reforme arrivant. Il ne paroîtra, par ce moyen, dans l'espalier, que du nouveau bois, tout le vieux demeurant caché dans terre, quand elle sera réunie au plan du lieu, et il se remettra à fructifier, selon son habitude, même il produira des fruits plus exquis qu'auparavant, par le moyen de la re-enture.

J'ai dit qu'il n'y avoit aucune sujétion dans l'ordonnance de l'espalier. D'après cette liberté, l'homme de bon sens se conduira différemment en cet endroit, en dressant des espaliers de différentes sortes, pour l'ornement de son lieu: en allées de deux rangées également distantes de douze à quinze pieds, les unes droites, les autres courbes, à l'entour de ses jardins, en travers, s'entrecroisant les unes aux autres, comme mieux cela pourra s'accommoder. Il en environnera aussi, des jardins séparés, taillés de différentes manières, triangulaires, quadrangulaires, pentagones, rondes, ovales, et autres, suivant sa fantaisie; pour mettre dans quelques-uns de ces jardins, du safran; dans d'autres, des légumes, des chardons à bonnetier, du gaude, de la garance, et autres choses semblables à l'œil, et profitables à la

bourse. On dresse avec des espaliers, de riches labyrinthes, par l'abondance du fruit qui en sort, et qui est, en même tems, très-agréable, par la beauté de l'entre-las de leurs diverses plantes, ainsi qu'on en voit un, ingénieusement composé de cerisiers, dans le jardin de monseigneur le connétable, à Alès, joignant à une très-belle tonne de mûriers blancs.

On rognera les bouts et les cîmes des arbres, toutes les fois qu'on s'appercevra qu'ils excèdent la mesure donnée, qui pourra être de quatre à cinq pieds, pour les plus bas, et de neuf à dix, pour les plus hauts; sur lesquels, vous ne souffrirez qu'aucuns jets surmontent, mais là, vous les ferez, justement et uniment, couper. Si cependant vous voulez y laisser quelques arbres sursaillans les autres, vous pourrez le faire, pourvu que ce soit par une mesure limitée, en ornement de l'espalier, qui sera, en laissant de trois en trois, ou de quatre en quatre toises, surcroître un arbre autant l'un que l'autre, et en les taillant tous de même façon, en rond, en pyramide, ou autrement; car, cette rangée d'arbres ayant pour fondement l'espalier, paroîtra très-agréable. On pourra aussi

épargner

épargner dans l'extrémité de l'espalier, des crénaux; façonner le bout en pointes, à ondes ou autrement, comme on voudra; en bas, faire des portes en arcade, au milieu des fenêtres quarrées, rondes, ovales; d'en faire des berceaux en voûte, est une chose préjudiciable aux fruits, parce qu'ils ne peuvent y mûrir, à cause de l'ombrage; cependant, si cette considération n'a pas lieu, ou pourra se satisfaire en cet endroit; avec assurance d'avoir de bons fruits, au moins dans l'extérieur de l'espalier, à l'aspect du soleil. Quant à l'épaisseur convenable aux murailles ou barrières de l'espalier, on ne peut en donner de mesure certaine, ceci dépendant de la faculté des arbres et de leur âge, tant il est vrai que la plus desirée est la plus petite, comme d'un pied ou d'un pied et demi. Il conviendroit de s'arrêter à cette mesure et à celle de la hauteur prescrite, si l'obéissance des arbres le permettoit; mais leur grand accroissement, à la longue comme des chevaux échappés, les faisant sortir de leurs limites, contraint d'en venir à la refaçon par retaillemens, comme il a été montré.

Les premiers espaliers ont été faits de pommiers nains, dits de St-Jean, par l'opi-

nion qu'on avoit que cette seule espèce de fruit souffroit d'être ainsi bassement élevée. Après, on se servit de petites poires musquées, et finalement par essai, on a trouvé que presque tous les fruits se plient en cette sorte de verger; ce que pour un tems quelques-uns ont caché, en donnant à entendre que c'étoient des espèces de fruits particuliers, dont on composoit l'espalier, les greffes en étant transportées des Indes, par singularité. Il est nécessaire de tenir soigneusement cultivés les deux côtés de l'espalier à une couple de pieds chacun, l'amender de bons terriers selon le besoin, et utile de l'arroser quelquefois en été, dans les grandes sécheresses; aussi c'est toute la dépense qu'il convient de faire pour son entretien, petite, eu égard au profit qui en sort.

Voilà la conduite de l'espalier, auquel notre ménager ajoutera ce qu'il jugera pouvoir le rendre entièrement magnifique, selon les inventions journalières des gens d'esprit; estimant pour finir ce discours qu'il n'est pas besoin de dire d'en défendre l'approche aux bêtes, la chose parlant d'elle-même; outre que puisque l'espalier ou la palissadè est logé dans l'enclos des jardins, il ne pourra être

qu'en bonne et sûre garde, pour les arbres et pour les fruits.

CHAPITRE XXI.

De la manière d'enter en général.

APRÈS avoir planté les arbres, il convient de les enter pour les affranchir, s'ils ne l'ont déjà été dans la bâtardière, ou qu'on veuille les re-enter pour le raffinement du fruit, ce que l'on fait de plusieurs manières, comme il sera montré; science par jugement universel, estimée la plus excellente de l'agriculture, comme celle qui donne un lustre au reste du gouvernement des champs; elle a été non-seulement chérie, mais presque adorée de plusieurs grands personnages, arrêtés en contemplation de ces effets surnaturels. Cyrus, roi de Perse, est célèbre dans l'histoire, pour avoir, avec beaucoup d'art, dressé de ses mains de beaux vergers. Parmi les vertueux exercices du grand roi François, est marqué le tems qu'il employoit à enter lui-même des fruitiers : aux grands capitaines, sénateurs, préteurs de l'antiquité, nous avons

de quoi ajouter les grands seigneurs, gentilhommes et autres vertueux personnages de toutes robes et de diflérentes nations, qui font aujourd'hui un grand cas de l'admirable science d'enter, par la douceur de laquelle, comme par un fort hameçon, plusieurs sont attirés à l'universel exercice de l'agriculture, et de fait, ce n'est pas sans cause que la science d'enter ravit l'entendement humain; car, quelle chose peut faire l'homme, plus approchant du miracle, que d'insérer le bout d'une branche d'arbre, long-tems gardé, transporté d'un pays lointain, sur le tronc d'un autre arbre, là, lui faire prendre vie et accroissement, et fructifier ensemble avec communication de substance? De contraindre par ce moyen un poirier de produire des pommes; un prunier, des abricots; un coignassier, des nefles; une aube-épine, des poires, et autres semblables; d'en diversifier les naturels, en changeant leurs formes, grandeurs, couleurs, odeurs, saveurs; d'avancer les fruits tardifs, retarder les hâtifs, et en un mot, de faire des fruits tous nouveaux, métis, même monstrueux? Cos choses arrivent par l'ente, même avec facilité, comme cela s'éprouve tous les jours. Saturne à montré

la science d'enter les arbres, suivant le témoignage de Macrobe; Pline, en attribue l'invention à un berger, qui, accommodant sa logette, sans y penser, fourra le bout d'une branche vive de fruitier dans le tronc d'un arbre fraîchement coupé, où reprenant et croissant, manifesta la merveille de l'œuvre par une nouvelle vie; de cet accident, l'art d'enter étant sorti, et à la longue raffiné par de nouvelles additions, selon le naturel des choses inventées, on l'a finalement réduit à un tel point, que par différentes manières, avec étonnement, on ente aujourd'hui les arbres. Sur toutes ces manières, on en a choisi quatre principales, dont la facilité en a fait retenir l'usage; savoir en fente, en petite couronne, en écusson, en canon; nous ne ferons pas grand cas des autres, vu qu'il y a plus de curiosité que d'assurance: néanmoins, pour contenter les personnes, il sera montré en son lieu, comment on s'y gouverne; mais en cet endroit, je traiterai amplement des précédentes, comme des plus faciles et plus assurées à tirer service.

La manière d'enter en fente ou en coin, par quelques-uns en poupée, et en petite

couronne, ou entre l'écorce et le bois, sont en même réputation, parce que dans l'une et l'autre espèce, on se sert des greffes en les insérant sur les arbres sauvages ou francs; aussi, l'écusson et le canon ont ensemble une grande sympathie, puisque c'est communément par des rejettons nouveaux, qu'on travaille en cet endroit, au printems et en été, tandis que la sève dure sur les arbres; c'est pourquoi ces quatre manières d'enter peuvent être réduites à deux, en mettant les deux premières dans un ordre, et les dernières dans un autre. On ne doit pas employer toutes les manières d'enter indifféremment sur tous les arbres, ni en tout tems, mais il faut distinguer ces choses et les espèces des arbres, pour convenablement marier les francs avec les sauvages : on ente beaucoup plus d'arbres par l'écusson et canon que par la greffe, parce que la délicatesse de l'écorce de quelques-uns ne peut souffrir la greffe, soit en fente, soit entre l'écorce et le bois, mais l'écusson et le canon s'accommodent presque par-tout. Ces façons-ci d'enter ne sont pas néanmoins aussi utiles que celles-là, parce que les rejettons dont on tire les écussons et canons, ne peuvent

être gardés que quelques heures avant que d'être mis en œuvre, se flétrissant en peu de tems; au lieu qu'on conserve les greffes plusieurs mois, saines et entières, sans être employées, et c'est cette garde avantageuse qui donne le moyen de se fournir de fruits excellens, pris de loin, comme il a été dit, chose à laquelle on ne peut parvenir par la voie de l'ente en canon et écusson, dont on ne peut recouvrer d'autres fruits que du voisinage.

Il convient aussi, nécessairement, d'aviser à la concordance des naturels des arbres, pour les appareiller ensemble, le plus proprement que faire ce pourra; sans ce soin, on travaillera en vain; car, supposé qu'un arbre reprenne, le franc et le sauvage en étant de contraire naturel, dans leurs écorces, sèves, bois, fleurs et fruits, comme cela se voit quelquefois, mais rarement, de sorte que cet antipathie ne leur permettra jamais de vivre long-tems ensemble, mais plutôt les fera manquer. Tous les arbres seront entés, ainsi qu'il appartient, si, distinction faite de ces trois espèces, à pépin, à noyau, à fruit, chacune est jointe à son espèce; sans se dispenser de mettre sur un poirier, un abrico-

tier, sur un prunier, un pommier, sur un figuier, un amandier, ainsi des autres, ou ce seroit de quelques uns qu'on excepte de cette règle, comme il sera particulièrement montré: c'est pourquoi on avisera soigneusement à cela, en ne surchargeant pas un arbre, c'est-à-dire, en ne lui donnant pas à nourrir aucune sorte d'arbre produisant naturellement plus de bois que lui, mais, plutôt faire le contraire, en logeant sur un arbre robuste, un de foible complexion, qui étant abondamment nourri par le sujet, sur lequel il sera inséré, ne pourra que bien faire. Ces observations sont l'expérience de plusieurs siècles, auxquelles la raison étant jointe, qui veut, *chacun être avec son pareil*, nous les retiendrons comme une maxime notable, et ce, d'autant mieux, que plus fermement on s'arrête aux expériences. Il appert par cela, combien se trompent ceux qui ne se contentant pas de la libéralité de la nature, entent des pommiers, poiriers, pruniers, sur des troncs de choux, sur des jeunes chênes, sur des ormeaux, sur des branches de saules, et semblables plantes entièrement dissemblables des fruitiers, dont, de quelque manière qu'on puisse faire, on ne peut tirer

satisfaction, peine et espérance s'y perdant; et quand même, il en sortiroit des fruits; par l'insuffisance de ces sujets, d'autre nourritures qu'extravagante, ne pouvant leur être donnée, ils se trouveroient de saveur fade et désagréable, et il est possible, malfaisante et pernicieuse. Tout l'avantage qu'on pourroit retirer de ces mélanges, s'arrêtent au plaisir de l'œil, admirant la singularité de voir des fruits monstrueux et inusités. Se trompent aussi, ceux qui entent les arbres, ensuite les plantent, faisant ces deux choses presqu'à la fois, par la surchage de ces actions; et, il n'est pas étonnant si les arbres se perdent par cette cause, ou, du moins, s'ils languissent avec peu d'avancement. Les arbres étant donc assez travaillés de l'une d'elles, on se contentera du seul plantage, pour la première année, afin qu'à la seconde, bien repris et bien fortifiés, on puisse commodément les greffer, avec espérance de bien fructifier, ceci s'entend de l'enture en coin, non de celles de l'écusson et de canon. Avis salutaire à celui qui desire avoir de bons fruits; afin que, sans s'amuser aux vaines curiosités, il s'arrête aux adresses susdites et

suivantes, qui procèdent de la raison et de l'expérience.

CHAPITRE XXII.

De la manière d'enter en fente ou au coin, et en petite couronne, c'est entre l'écorce et le bois.

L'OBSERVATION la plus nécessaire en cette partie de ménage, est la recherche des bons fruits, dont chacun desire se pourvoir; mais là, gît la difficulté, que souvent les fruits ne viennent pas tels dans notre lieu, qu'en celui d'où nous avons tiré les greffes, à cause de la différence des climats. Malgré cet obstacle, nous ne laisserons cependant pas d'édifier des arbres des plus exquises races que nous pourrons recouvrer (quoique nous soyons assurés de leur fécondité), afin que nous ne soyons pas entièrement privés de fruits précieux; mais, sous cette condition, que ce sera en petit nombre que nous en planterons, qui tiennent lieu d'accessoire au verger; réservant le principal pour les arbres

portant abondance de fruits de passable bonté; car, il vaut mieux en recueillir, une grande quantité de tels, que trop peu, d'une délicatesse singulière. Quelquefois, les arbres étrangers consentent à vivre parmi nous, avec profit, contre plusieurs raisons naturelles apparentes, qui, étant démenties par l'expérience, nous excitent à nous pourvoir de races de fruits excellens, chez les nations étrangères; c'est ainsi que cela s'est pratiqué depuis longtems, dans ce royaume, où l'on a apporté des races de divers arbres, avec succès, des Indes, de la Grèce, de l'Italie, et d'autres pays lointains, par les beaux fruits qu'on voit en plusieurs quartiers des provinces. Ainsi, nous peserons toutes ces considérations; et puisque la principale matière des vergers sont les greffes, nous les choisirons, cueillerons et employerons, comme il convient, par ces adresses.

Les extrémités des branches sont ce qu'on appelle, greffes, qui, étant de bois tendre, reprennent aisément, étant insérées sur les arbres. Ce sera sur les arbres recommandables par leur bonté assurée, que nous cueillerons les greffes, autrement, ce seroit faire une mauvaise besogne, parce qu'un

mauvais arbre ne produit jamais un bon fruit. Pour cueillir les greffes, les anciens ont commandé d'y laisser un peu de bois de l'année précédente, et, avec lui, de les insérer sur les sauvageons. Par cela, ils ont voulu nous enseigner que les plus prochains bourgeons de ce vieil bois, sont les plus fertiles, par la raison semblable à celle des crossettes des vignes, ce qui, toute fois, ne se pratique pas si exactement, par les meilleurs auteurs, qui tronçonnent une longue greffe en deux ou trois pièces, dont ils font des arbres très-féconds, ce qui nous divise en cet endroit; comme aussi l'expérience journalière nous permet de prendre des greffes sur des arbres qui, par leur jeunesse, n'ont pas encore porté de fruit, quoique de tous tems, cela ait été défendu; c'est pourquoi, si vous desirez avoir de la race d'un arbre qui vous plaît, par l'assurance de sa bonté, quoiqu'il n'ait jamais fructifié, par son peu d'âge, ne craignez pas d'en prendre des greffes sur les premiers jets de son enture, car ils ne manqueront pas de vous donner satisfaction en saison, même quelquefois ils rapporteront du fruit, plutôt que les arbres, d'où vous aurez tiré les greffes. Cela m'est arrivé plu-

sieurs fois, même j'ai enté heureusement en écusson, au mois de juin, des abricotiers, des poiriers, et autres arbres, dont j'avais tiré les écussons d'arbres entés au coin, au précédent mois de mars. Cette précipitation est très-avantageuse pour l'affranchissement des vergers, parce que souvent il arrive que par la rareté de quelque nouveau et excellent fruit, vous ne pourrez en recouvrer qu'une ou deux greffes, dont vous n'aurez qu'un seul arbre, qui, par la voie susdite, dans la même année, vous produira des greffes suffisamment, pour en faire plusieurs entes. Vous choisirez les greffes, plutôt de moyenne grosseur, que trop fournies de bois, par abondance de sève, ou langoureuse faute de nourriture, l'une et l'autre de ces extrémités, étant contraires à la fructification, faisant seulement bonne fin ceux qui tiennent le milieu en cet endroit, moyennant qu'ils ayent les œillets près l'un de l'autre, ce qui est un signe évident de fertilité. Quant à la lune, il n'y a aucune action en agriculture, où l'on se soit assujetti si étroitement, qu'à la cueille des greffes, ayant été cru de père en fils, depuis plusieurs siècles, qu'autant de jours qu'il restoit à la lune quand on cueil-

loit les greffes, autant d'années demeuroient à fructifier les arbres qui en provenoient; ce qui avoit fait tenir pour loi à nos ancêtres, de ne tirer les greffes des arbres, jamais dans un autre tems, que dans les derniers jours de la lune. Quelques uns ajoutoient à cette défense scrupuleuse, celle ridicule, de ne pas faire cette opération dans aucun jour de la semaine, où il y eut des R, surtout le mercredi; les lundi, jeudi et samedi, étant bons, selon eux, à ce ménage. Mais, le tems, maître des arts, a montré la vanité de ces observations; car, en quelque point de la lune que ce soit, nouvelle ou vieille, et le jour de la semaine qu'on veut, les greffes peuvent être cueillies, avec bon espoir pour la reprise et la fructification, pourvu que l'air soit beau et serein, s'il est possible de le choisir tel, voilà à quoi seulement regardent les meilleurs ouvriers en cet art. Les endroits de l'arbre sont bien plus à observer, par la différence qu'il y a de l'un à l'autre. Ce sera des bouts des branches principales, où nous cueillerons les greffes, du côté du levant et du midi, non en d'autre aspect, ni aussi en dedans des arbres, parmi l'embarras des branches, si ce n'est faute d'autres. Le tems en est

propre dès que les feuilles sont tombées des arbres, jusqu'à ce qu'ils bourgeonnent, dont le meilleur est dix ou douze jours avant de les mettre en œuvre; devant ce terme, on ne les employera pas sans nécessité; mais aussi, si vous avez des greffes à faire venir de pays lointains, ou que vous trouvant en lieu de bons fruits, dont vous desirez avoir de la race, ne différez pas d'en tirer des greffes (quoique ce soit avant la saison susdite), dès que le mois de novembre sera venu, car, vous les conserverez sains et entiers, jusqu'à ce qu'il faille les enter, moyennant que vous les gardiez dans un fossé profond d'un pied et demi, et, que là, elles soient enterrées entièrement, sans sentir nul vent, ni air. Pour les transporter au loin, il faut les enfermer dans des barils avec de la terre déliée, dont ils seront remplis, et après, bien bouchées, afin qu'elles ne respirent aucunement, contrefaisant le fossé : et afin qu'elles ne dessèchent pas faute d'humidité, comme à la longue, cela seroit à craindre, on mettra quelquefois de l'eau dans le baril, par un trou qu'on laissera à l'un des bouts, qu'on fermera avec du liége, à la manière des barils d'anchoix. Vous les

conserverez ainsi, sans perte, quatre ou cinq mois et davantage, ce long terme vous donnant le loisir de recouvrer des fruits précieux de pays lointain. Il faut prendre garde en enterrant les greffes, que ce ne soit pas près des murailles, par le doute de certaines bêtes qui les incommodent en cet endroit. Il faut aussi que ce lieu ne soit pas aquatique, ni entièrement exposé au soleil, à l'abri, parce que l'eau pourriroit les greffes, et la grande chaleur du soleil, perçant à travers la terre jusqu'à elles, au commencement du printems, les feroit pousser, surtout n'étant pas suffisamment enfoncées, ce qui est le plus à craindre sur cet article, parce que les greffes ne peuvent être incisées pour enter, si elles font semblant de bourgeonner, l'écorce s'enlevant, à leur ruine, en les touchant, et elles ne peuvent reprendre qu'avec langueur, si les sauvageons n'ont pas la sève prête pour les recevoir : ainsi, pour faire de bonnes entures, il est nécessaire d'avoir deux choses contraires à-la-fois; savoir, le sauvageon avancé, et la greffe reculée, ce qui arrive au premier, par la patience de le laisser commencer à bourgeonner par l'ordre de la nature, et à l'autre,

par

par l'artifice susdit. Ces choses ainsi s'accordant, les entures s'en assurent avec un grand avancement, tel, que dans peu de jours on les voit repousser sans crainte qu'elles dessèchent, comme souvent cela arrive à celles qu'on fait inconsidérément. Par cette raison, il est nécessaire que la terre du fossé où séjourneront les greffes, soit plus sèche qu'humide, et plus froide que chaude; c'est pourquoi il faut que le fossé soit creusé profond. En cueillant les greffes, vous les disposerez par petits paquets séparés, chacun selon son espèce, dont le nom sera écrit en billets de parchemin, pour la conservation de la mémoire, et non sur du papier, parce qu'il est plus facile à pourrir que le parchemin. Par cet ordre, sans confusion et à loisir, vous tirerez vos greffes de la fosse, ayant dès le commencement marqué le lieu où vous l'aurez faite, afin de ne pas vous tromper. Il y en a quelquefois qui rencontrent bien en entant les greffes aussitôt après les avoir cueillies, sans nullement séjourner, ce qu'il ne faut pourtant pas tirer à conséquence, cela n'étant pas le meilleur, par le hazard qu'on y court; car il est très-assuré que toute greffe se retire un peu de quelque

manière qu'on la conserve, étant séparée de sa mère, qui, mise sur le sauvageon toute fraîche et remplie de séve, s'y retrécissant, est en grand danger d'y mourir, par le vide qui à cette occasion se fait entre le sujet et la greffe, dont le vent, là enclos, dessèche la greffe, et aussi très-souvent le sauvageon ; mais par l'attente de dix ou douze jours, vous éviterez ce danger, parce que la greffe étant convenablement resserrée, avant que de l'insérer sur le sauvageon, elle ne se retire plus après, et sans retarder, elle s'unit très-fermement avec le sujet, par le prompt secours de la sève, de sorte que par ce moyen, elle ne peut manquer de faire une bonne fin.

Maintenant il convient de greffer les arbres, c'est-à-dire y loger les greffes. Il est très-nécessaire en cette action de prendre le tems à propos, afin de travailler comme il convient. Les vents, les pluies, les neiges, et les grandes chaleurs sont contraires à ce ménage ; nous choisirons donc des jours calmes et frais, et si nous ne pouvons en rencontrer, nous préférerons le tems humide, et modérément exhalé du côté du midi, à tout autre : sur-tout nous nous garderons d'entreprendre cette besogne, quand la bise,

l'ennemie mortelle des entes, souffle fort, sa violence et sa siccité les desséchant. Les outils pour enter sont des petites scies, haches, serpes, serpettes, couteaux grands et petits, des coins de fer ou de bois solide, et un marteau; les matières sont, cire ou argile, écorces de saule ou chiffons, et osiers. Il faut être abondamment pourvu de tout cela, en faisant transporter ces choses sur l'ouvrage, dans des paniers. Plusieurs n'emploient pas la scie en cette action, mais seulement la hache ou la serpe, craignant que l'ébranlement du sciage nuise plus aux racines des arbres, que les coups de hache et de serpe. Ceci est bien assuré pour les jeunes arbres, par la faiblesse de leurs racines, ce qui les fait rompre facilement; mais des gros, ce danger n'est pas tant à craindre: pour les tailler, l'instrument dont on doit se servir est indifférent, et quel que soit celui qu'on emploie, il convient de raffiner et adoucir la tranche par le dessus, et si bien, que la greffe puisse commodément s'y joindre. Avant tout, on déchaussera dans le pied les arbres qu'on desire enter, et on leur ôtera tous les rejets et scions, afin que leur substance soit entièrement laissée pour les greffes; ensuite on les coupera dans un

endroit droit et poli, plus bas et près de terre, que les arbres seront plus minces et plus petits. On entera à quatre ou cinq pieds sur terre les arbres déjà fortifiés du tronc, ainsi que les vieux et grandis depuis longtems, en façonnant là leur fourchure. Quant à ceux de l'espalier, on ne les entera pas ailleurs qu'en bas par le naturel de l'œuvre, comme il a été montré. L'enture entre deux terres est défendue à tous les autres arbres (quoique quelques-uns le pratiquent avec hasard), parce que l'eau, soit de pluie, soit du propre de l'assiette, pourrit les arbres et les greffes, en entrant dans les arbres par la fente de l'enture, dans laquelle toute autre humidité que celle qui provient de la sève, cause la mort aux arbres. C'est pourquoi on prendra garde de se tromper en ce point; mais si, par contrainte, on fait quelqu'ente entre deux terres, il faudra en tenir la fosse ouverte une couple d'années, et l'enture déchaussée, jusqu'à ce que sa fente, par la croissance des greffes, soit reclose et la plaie consolidée, pour ne plus craindre les eaux, à l'usage de l'espalier, inventé par le renouvellement de ses arbres dans leur vieillesse, ainsi qu'il a été dit. L'enture sur terre en

outre, sert en ce cas, que si les greffes ne reprennent pas la première fois, on y retournera une seconde, même une troisième, en re-entant les arbres plus bas au-dessous des entures, ce qu'on ne pourrait faire en le prenant trop bas la première fois. Ayant coupé l'arbre, avant que de passer outre, on taillera les greffes, non entièrement, mais seulement en les ébauchant, attendant de les achever de préparer, lorsque le sauvageon sera fendu, afin que, selon la mesure de la fente, on accommode la greffe, tandis que la tranche de l'arbre demeure couverte d'une pièce d'argile, de peur de l'évent. Ensuite on fendra le tronc avec un ferme couteau, en frappant par-dessus avec un petit marteau, doucement, de peur que la fente ne se fasse trop grande, en frappant trop rudement. On entr'ouvrira cette fente à l'aide d'un coin de fer ou de quelque bois dur et solide, qu'on y fourrera par-dessus en frappant aussi avec le marteau, à mesure que par-dessus on retirera le couteau. Epargnez la moelle de l'arbre en le fendant, en n'y touchant pas avec le couteau, s'il est possible; et quoiqu'à cet égard l'arbre ne se fende pas justement par le diamètre du tronc, cela ne fait rien à la

reprise des greffes, pourvu qu'on les place dans un endroit de l'arbre ou l'écorce soit tendre et unie. Lorsque, par le moyen du coin, la fente entrebaillera, on achèvera la préparation des greffes, et cela si proprement qu'elles puissent joindre au sauvageon, en faisant entre rencontrer leurs écorces, afin que des deux, il s'en forme une seule, en se liant ensemble par leurs sèves, et afin que cela arrive plus parfaitement, il est nécessaire de prendre garde de ne fourrer les greffes que selon la grosseur de l'arbre, pas plus avant dans le bois de celui qui est vieux et grossier, ayant l'écorce rude et raboteuse, qu'au jeune et délicat d'écorce déliée et lisse. Ainsi, vous travaillerez convenablement en cet endroit, vu que la sève la plus subtile est toujours auprès du bois, et il n'est pas question de faire égaler extérieurement les écorces du franc et du sauvage, l'arbre étant déjà fort et robuste, mais que la greffe qui est toute de sève subtile, soit mise contre la sève subtile du sujet, quoiqu'enfoncé, comme il a été dit; mais il faut le faire dans l'arbre jeune et tendre, dont l'écorce et celle de la greffe, proprement ajustées, fleuriront en dehors. Faites que l'incision de la greffe soit

quarrée par le haut, de côté et d'autre, pour joindre au-dessus du tronc de l'arbre, afin de recevoir la sève, qui, des racines, s'élève en haut, s'arrête en cet endroit par la rencontre de la quarrure de la greffe, et cause en cet endroit une bonne et sûre reprise. Cette incision en quarré veut être faite sans perte aucune, ni préjudice de la moelle de la greffe, à laquelle il ne faut toucher en taillant cette vidange, mais seulement en ôter l'écorce et du bois, le moins qu'on pourra. Si les greffes son menues, vous ne les viderez que d'un côté, en laissant l'autre en coin, sans aucun entretaillement, de peur de trop les affaiblir, à leur ruine; car, étant accommodés de cette manière, ils ne se porteront que bien. En taillant les greffes, ayez bien soin de ne pas les écorcher en aucune manière, parce que ce serait perdre son tems de les insérer au sauvageon avec l'écorce enlevée. On préviendra cela en gardant les greffes dans terre à la manière déjà dite, et en les taillant doucement avec un petit couteau subtil et bien tranchant, et en les prenant toujours par le dessus de l'écorce, en pressant sur le bois, et non au contraire; avis qui servira aussi pour couper le sauvageon, duquel il

faut avoir semblable crainte. Ce qui de la greffe entre dans l'arbre, sera façonné en coin par le bout, selon la figure de l'ouverture de la fente, dont la partie extérieure sera plus grosse que l'intérieure, afin que l'arbre, en se resserrant, retienne la greffe en office. Vous laisserez l'écorce dans l'autre qui regarde l'intérieur du sauvageon, si bon vous semble, parce qu'en cela il n'y a aucune sujétion, non plus que de faire parfaitement joindre la greffe au sauvageon, en tout et partout, comme les menuisiers font de leurs pièces rapportées; car, par quelque petit vide qui se rencontre entre les deux écorces, la sève se retirant là, de même que, par l'ouverture du tonneau, le moût en sort, cause l'union entre le franc et le sauvage, en se mariant ensemble comme on le desire. Quand les greffes seront assises, on retirera le coin aussi légèrement qu'on pourra, de peur de les déplacer, ce qu'on fera aisément, en empoignant d'une main l'arbre avec les greffes, et de l'autre, en arrachant le coin. Aussi-tôt après, vous enduirez les commissures ou fentes, pour empêcher l'ente d'éventer, avec de la cire ou de l'argile délicé, ensuite on y mettra des petites écorces de saule, ou d'autre arbre, comme

des emplâtres pour couvrir les plaies, en faisant tenir les écorces des deux côtés par un osier refendu, avec lequel l'arbre sera étroitement lié, pour fermement retenir les greffes et le contenu dans la partie blessée, à la façon des ligatures des cercles des tonneaux. On ajoutera par-dessus un rempart d'argile, pour empêcher l'eau, les vents, et la chaleur de pénétrer dedans, en l'empâtant proprement, et par ce moyen en couvrir toutes les jointures; et afin que l'argile tienne bon, on l'environnera par le dessus et les côtés, d'écorces de saules, ou de chiffons, qu'on liera avec des osiers, aussi fermement que la chose le requerrera, en faisant de l'ente, comme une poupée, dont le nom est venu à l'ente. Il faudra que les greffes ne surmontent pas beaucoup cette enveloppe, mais seulement ce que deux ou trois œils pourront occuper de place; le reste sera là justement coupé, pour mieux préserver l'ente de l'injure des vents, qui bourgeonnera avec d'autant plus de vigueur, que moins on lui aura laissé d'œillets à nourrir. Il y en a qui ajoutent de la mousse à ce rempart, pour mieux le fortifier contre la pluie; mais cette chose n'est point nécessaire, vu que l'argile avec

les écorces de saule, seules, suffisent pour préserver les entes de toutes injures.

Ne vous mettez pas non plus en peine d'envelopper vos entes avec de la paille longue, pour y retenir de la terre, afin de les conserver fraîchement, comme quelques-uns font, car cela leur est plus nuisible qu'il ne leur aide, en attirant sur les entes, comme par un entonnoir, les eaux de la pluie, au lieu de les en détourner, par les raisons dites. Mais pour fin et clôture de l'enture, il faut affermir la nouvelle ente de piquets, pour soutenir les tendrons et brins qui viendront des greffes, pour pouvoir résister contre les vents, dont la violence les rompt très-souvent, et ce sera sans nulle attente, de peur que le délai ne rende vain votre labeur, quand, par négligence, vous aurez oublié d'y ajouter ces appuis. Voilà la vraie façon d'enter en coin ou en fente; car comme il a été dit, si minces que soient les arbres, ils souffrent d'être ainsi maniés, en insérant à chacun une ou deux greffes, selon la capacité de l'arbre. Il ne convient pas du tout de manier ainsi ceux qui sont plus gros que la jambe, parce que les greffes par trop restreintes dans un bois si fort, s'y étouffent,

et que par la grosseur du tronc, les greffes n'en peuvent entièrement recouvrir la tranche, où les pluies attirées font perdre l'arbre de pourriture. Le remède à ces maux est de laisser dans la fente de l'arbre, en y plaçant les greffes, un petit coin de bois sec, qui, empêchant l'arbre de se resserrer importunément, préservera les greffes de ruine, et pour plutôt consolider la plaie du dessus, au lieu de deux greffes, que communément l'on met à chaque arbre, en cet endroit, on en emploiera quatre, en fendant l'arbre en croix, ou bien, et pour le meilleur, on logera deux greffes en fente, et deux autres entre l'écorce et le bois, ou davantage, selon la capacité de l'arbre, à la manière ci-après enseignée. Ainsi, on satisfera à ce que dessus, au profit de l'arbre, qui se trouvera mieux de ce traitement, que s'il étoit refendu en plus d'un endroit.

La manière d'enter entre l'écorce et le bois, qu'on appelle à petite couronne, ne diffère de la manière susdite qu'à la fente de l'arbre, tout le reste leur étant commun, excepté qu'à l'une, il est nécessaire de la sève de l'arbre pour faire séparer l'écorce d'avec le bois, afin d'y loger la greffe; et à

l'autre, qu'on n'est pas restreint en termes si précis, qu'on ne fasse des entes avant que la sève paroisse. Aussi, cette façon d'enter appartient proprement aux grands arbres, les petits par la tendreté de leur écorce, ne pouvant souffrir la séparation d'avec le bois, pour recevoir la greffe. Ainsi, pour enter en petite couronne, l'arbre avant tout sera coupé dans sa fourchure, sur terre à la hauteur d'un homme, pour le moins, au tronc ou aux branches, ainsi que cela s'accordera le mieux. Ce sera avec la scie ou avec la hache, pourvu que la tranche soit après adoucie avec la serpe, pour avantageusement recevoir les greffes; ensuite, contre l'endroit où il aura été coupé, on le liera fermement avec une forte ligature de cuir, de chanvre ou de laine, afin qu'aucune partie de l'écorce ne s'éclate, lorsque l'on fera l'ouverture pour la greffe : un petit coin ou un ciseau de fer, d'os ou de quelque bois dur et solide, sera l'instrument qu'on emploiera ici, façonné en applatissant, non entièrement en pointe, mais un peu rond, comme le bec d'un canard, presque droit d'un côté, courbe et voûté de l'autre, selon la rondeur de la circonférence de l'arbre, aiguisé par le bout,

pour facilement entrer dans l'arbre, et un peu plus gros que la greffe, pour lui faciliter la voie, à la figure duquel la greffe sera façonnée. On fera l'entrée de la greffe dans un endroit uni et solide, entre l'écorce et le bois, en y fourrant l'instrument doucement, sans rien rompre, à environ deux doigts de profondeur; on la laissera en cet endroit jusqu'à ce que la greffe soit accommodée pour être mise dans le trou; à cette cause, on la taillera, en lui enlevant l'écorce d'un côté, et du bois, autant qu'on verra que le trou l'exige; cela fait, on ôtera l'instrument, et on fourrera au même instant la greffe dans sa place, aussi profondément qu'on pourra, pour la bien affermir, et si par hazard la greffe s'enfonce plus que vous ne croyez, sans la retirer, vous enleverez encore de l'écorce avec la pointe du couteau, ce qui sera nécessaire, sans couper l'écorce, et vous l'y laisserez pour servir de couverture en cet endroit, afin que retenant la sève qui vient du tronc de l'arbre, la greffe en soit mieux accommodée, pour reprendre et bourgeonner promptement.

Ensuite, on ôtera la corde, et on mettra à sa place un fort osier refendu, dont l'arbre sera

lié au fort de sa tranche, joignant l'entrée des greffes, pour les retenir dans leur place sans ébranlement, et afin que cela se fasse comme il appartient, la ligature choisie longue donnera trois ou quatre tours à l'arbre, qui, ainsi environné et lié, maintiendra les greffes en état pour recevoir la nourriture du tronc, comme vous la desirez. Il faut garantir ces entes des injures du tems, savoir de la pluie, du vent, du froid et du chaud. Par ces raisons, on les couvrira d'argile, ou de cire, et d'écorces, le tout bien lié avec de bons osiers, aussi soigneusement qu'on pourra, pour qu'il ne puisse y arriver aucun mal. Les greffes ressortiront de cette enveloppe, deux ou trois œillets, pour là faire leurs nouveaux jets, lesquels par la faiblesse du fondement, n'étant assurés que sur l'écorce, on ne laissera pas, sans de bons appuis, jusqu'à ce qu'entièrement fortifiés par l'âge, ils n'aient plus à craindre aucun ébranlement. D'après ces manières, on pourra enter toutes sortes d'arbres à pépin et à noyau, peu exceptés.

CHAPITRE XXIII.

De la manière d'enter en écusson et canon, ou fluteau.

COMME les entes à écusson et canon se font avec de nouveaux jets, aussi cette espèce d'affranchissement s'emploie sur de nouveaux arbres, ou renouvelés par ébranlemens; à raison de la sève, qui seule gouverne l'œuvre par sa force abondante, joignant en peu de tems le franc et le sauvage; c'est pourquoi, il n'y a pas d'autre saison pour ce ménage, que la fin du printems, et le commencement de l'été, tandis que les arbres croissent étant en grande vigueur; la faculté de cette enture manquant, quand la sève manque aux arbres, soit par trop de chaleur, soit par trop de froidèur. Nous excepterons le châtaignier et le figuier, de la généralité des arbres, et quelque peu d'autres qui se laissent enter, dès l'entrée du printems, lorsque la sève commence, et en été, lorsqu'elle a plus de force, en prenant les jets de l'année précédente, avant qu'ils aient bourgeonné, s'il est ques-

tion d'enter au mois de mars, et après avoir fait du nouveau bois pour enter en juin ou juillet. Le plutôt que l'on peut enter, par l'une ou par l'autre de ces deux manières, en écusson ou en canon, est le meilleur pour le profit des autres; c'est pourquoi, dès qu'on s'appercevra que les arbres, dont on desire avoir de la race, auront raisonnablement rejetté, et dont le bois sera déjà affermi et fortifié, vous ne retarderez pas d'en couper des brins et jets nouveaux, en les prenant à la cime des branches principales, du côté du levant et du midi, dont vous ferez des écussons et canons, comme il sera montré. Mais afin de ne pas se confondre dans ces deux manières d'enter, il est besoin, en les distinguant, de traiter chacune à part. On ne doit pas faire plus d'attention à la lune pour ces entures, que pour les précédentes, seulement on doit prendre garde au tems, pour le choisir beau et clair, sans chaleurs excessives, ni vents, tendant plus à l'humidité qu'à la sécheresse, et plutôt sur le soir qu'en toute autre partie du jour; la fraîcheur de la nuit prochaine favorisant l'ouvrage; avis commun pour toutes sortes de manières d'enter. Il n'est pas possible de garder long-tems

les

les jetons, dont on tire des écussons et canons, parce qu'ils se flétrissent en peu de tems. Par cette raison, vous ne pouvez vous accommoder que de ceux de votre voisinage, et non d'ailleurs. Cependant vous pourrez en faire transporter sans perte, d'une journée éloignée de vous, pourvu que les jets soient serrés dans un vase un peu long, plein d'eau, et bien étoupés de peur de l'évent, ou enveloppés avec du linge, et soient mouillés d'heure à autre, pour la conservation de leur humidité.

Quant à la manière d'enter en écusson, appelée aussi emplastration, morceau et bouton, on doit noter que tous les œillets et bourgeons n'y sont pas propres indifféremment, quand ils sont aux nouveaux brins, ou jets servant pour greffes; mais seulement ceux qui, par leur grosseur, manifestent leur force, rejetant ceux qui sont minces et langoureux, comme inutiles. Un seul œillet suffit à faire une ente, cet œillet avec son écorce est attaché, par le moyen de la sève, sur l'arbre que l'on desire affranchir par l'enture. Là, se reprenant, il bourgeonne et produit des rejetons, dont l'arbre se façonne, se légitime, se fertilise suivant votre intention. Cet œillet choisi comme dessus, sera enlevé avec un

morceau d'écorce, taillé à la figure d'un simple et moyen écusson à armoirie (ce qui fait porter le nom à cette façon d'enter), au milieu duquel sera l'œillet ou bourgeon, avec le bout de la queue de la feuille auparavant tronçonnée, ensuite, étant appliqué sur la partie de l'arbre la plus droite et la plus unie, où cela conviendra le mieux. L'adresse consiste dans la manière de retirer l'écusson du bois; si on y manque, l'espérance de ce ménage manquera aussi, parce que la faute la plus commune qu'on fait en ceci, procède de ce que l'écusson ne porte pas en même tems que l'œillet, le germe nécessaire pour la vie de l'ente, qui demeure attachée au bois, faute de savoir l'en arracher; voici le moyen pour faire cela avantageusement. Après que sur le jeton, dont vous desirez tirer l'écusson pour enter, vous aurez tracé votre écusson, et que vous aurez coupé ce qu'il faudra de son écorce sans toucher au bois, avec un couteau bien tranchant, vous le manierez entre les doigts en le pressant pour le flétrir, afin de faire séparer l'écorce d'avec le bois, sans cependant toucher à l'œillet ou bourgeon, pour ne pas le corrompre. Ensuite, le prenant avec le pouce, et l'autre doigt joignant, vous l'arracherez un

peu de force en tordant, afin que le germe se sépare du bois, et adhérant à l'œillet, les deux ensemble sortent avec l'écorce ; vous reconnoîtrez que c'est fait, comme il convient, quand, dedans l'écusson, vous verrez qu'il n'y a, à l'envers de l'œillet, aucun creux ni enfoncement ; car, en y appercevant du vide, ce sera un signe manifeste que le germe est demeuré au bois, à la ruine de l'ente ; ce qui étant ainsi, il faudra en revenir à la refaçon, et autant de fois, jusqu'à ce que finalement l'écusson demeure parfait et accompli. Mais à cela vous trouvez trop de difficulté, le germe ne voulant pas se séparer nettement du bois, il faudra laisser un peu de bois attaché au germe, qu'on coupera de la petite branche, et ainsi l'enter : chose qui ne nuira en aucune manière à la reprise de l'ente, et qui la fera très-bonne. Ayant ainsi levé et préparé votre écusson, vous le tiendrez entre vos lèvres par le bout de la queue que vous y aurez laissé, pendant que, pour la loger, vous inciserez le sauvageon, prenant cependant bien garde de le mouiller avec votre salive, toute autre humidité lui étant contraire, que celle de la sève naturelle. Dans la partie du sauvageon, la plus droite et la plus unie, et où l'écorce

est tendre et déliée, vous ferez l'incision pour votre écusson, dans la forme de la lettre T, un peu plus grande que l'écusson, ensuite ouverte des deux côtés, vous y appliquerez l'écusson. On se sert en cet endroit d'un petit instrument, appelé bec-de-cane, à cause de la ressemblance du bec de cet animal; il a aussi quelque rapport à la figure de l'espatule du chirurgien, faite non de fer, mais d'os, de bois de Brésil, de buis, ou d'autres bois fermes et lisses. Vous ouvrirez avec lui la partie incisée, par l'endroit où la ligne perpendiculaire joint celle qui traverse, en levant l'écorce des deux côtés subtilement, sans la rompre, pour faire passage à l'écusson qui y sera mis aussi-tôt, après en avoir retiré le bec-de-cane: là il sera ajusté et arrangé de telle manière, que l'écorce de la partie supérieure de l'écusson baise la ligne qui traverse l'incision de l'arbre, et que le corps de l'écusson joigne entièrement le bois écorcé, ce qu'il fera, en le pressant contre avec le bec-de-cane. On couvrira l'écusson avec les écorces des deux côtés, excepté l'œil, qui demeurera libre, pour bourgeonner par la fente, d'entre les deux écorces, et là, prendre une nouvelle vie. Cela fait, il convient de lier

l'ente pour l'affermir et l'empêcher d'éventer. L'osier n'est pas propre à cela à cause de sa dureté, et il est besoin que ces ligatures soient de matières souples et molles, afin de ne pas offenser les entes. La meilleure est le chanvre, qui, en outre, est fort pour tenir fermement, qualités qui ne se rencontrent pas dans les écorces, dont quelquefois on se sert dans ces entures. A cette cause, nous emploierons le chanvre en cet endroit, dont nous ferons nos ligatures, non en manière de corde retorse, mais applatie, sans autre mystère, que que de prendre un peu de chanvre long, et d'en environner et entortiller l'enture jusqu'à couvrir toutes les commissures et fentes. On liera l'ente aussi proprement qu'on pourra, en épargnant l'œillet, afin que, sans être pressé, il puisse bourgeonner à l'aise. Il faut avoir soin que cette ligature soit modérément serrée, pas par trop, de peur de gâter l'ouvrage; car, en croyant lier l'ente à profit, on empêche la sève de l'arbre de s'arrêter sur l'enture, comme en un lieu convenable, en la serrant trop étroitement, et par là, on la contraint de passer outre, à la perte de l'œillet qui en tarit; et afin que la chaleur de la saison ne dessèche pas l'ente, dès qu'elle

sera faite, on la couvrira aussi-tôt avec de gros feuillars, pour quatre ou cinq jours, pendant lesquels, exempte de l'importunité du soleil et des vents, plus à craindre dans ce tems que dans un autre, ainsi ombragée, les sèves du franc et du sauvage se joindront ensemble, et l'ente à l'aise fera et bourgeonnera du nouveau bois. On coupera l'arbre à quatre doigts ou demi-pied par-dessus l'enture, et en même tems tous les rejets et rameaux de son pied, afin qu'il n'y ait rien qui en dérobe la sève, et que toute la substance demeure pour l'ente, ce qui la fera croître promptement. Il est aussi nécessaire de faire ces entes plutôt dans la partie de l'arbre qui regarde le septentrion ou l'orient que dans une autre, par la fraîcheur de ces aspects qui retiennent de ce côté l'écorce de l'arbre plus subtile et humide, que le midi et le couchant, leur grande chaleur desséchant trop le tronc de l'arbre, de sorte que presque cuit, les écussons ne peuvent y profiter. Il sort un autre avantage de cette soigneuse recherche, c'est que les jets, qui proviennent des entes, ne sont pas si tourmentés des vents, quand ils sont placés à l'aspect du septentrion, que s'ils étoient vers le midi, parce

que la bise donnant contre, les pousse droit à l'arbre, qui les retient et empêche d'éclater; et comme la bise est entièrement à craindre par sa violence, nous avons aussi plus à nous couvrir d'elle, que de tout autre vent. Cet aspect n'empêchera pas que le soleil, dès son lever, ne donne en été sur l'ente, qui retirera d'autant plus d'utilité du soleil, qu'il est plus salutaire en cette partie du jour que dans les autres. S'il arrive de faire plusieurs entes sur un même tronc, il faudra prendre garde de ne pas poser perpendiculairement les écussons les uns sur les autres, mais indirectement, afin que sans se gêner, chacun puisse tirer sa part de la sève de l'arbre, et tous ensemble façonner l'arbre, mieux que s'ils étoient posés tout d'un côté. Au bout de sept ou huit jours, on reconnoîtra si l'arbre bourgeonnera, à la chûte du tronçon de la queue, laissé près de l'œillet, parce que le germe grossissant par la nourriture qui provient de la sève de l'arbre, expulse en dehors le bout de la queue, pour faire faire place au nouveau bourgeon, ce qui n'arrivera pas, l'écusson mourant; dans ce cas, le tronçon flétri y restera attaché. Le jet commencera à paroître dans vingt ou

vingt-cinq jours suivants, en poussant en dehors, et alors le tems de couper le lien pour égayer l'ente sera arrivé. Sans ce moyen, l'ente seroit en danger de s'étouffer, étant trop serrée : on ne retardera pas non plus pour mettre à l'arbre de bons appuis, pour supporter les nouveaux rejettons à venir, de peur d'oublier une chose si nécessaire, car sans cela les vents en gâteroient plus en un jour, que vous ne sauriez en édifier dans plusieurs années. Ainsi, on écussonne les jeunes arbres au tronc, et les vieux aux branches, tous les arbres ayant l'écorce tendre et nouvelle, peu exceptés, étant susceptibles de cette façon d'affranchissement, comme il sera montré ci-après. Pour aider à la reprise des entes, on ajoutera un peu de cire gommée, ou d'argile bien subtile, pour couvrir les fentes, ce que je conseille, quoique ce ne soit pas la manière la plus commune ; car il est certain que les entes s'éventent par leurs commissures, si elles ne sont pas bien closes, et par conséquent se perdent, le seul lien ne pouvant parfaitement satisfaire ; c'est pourquoi pour s'éviter la peine d'enduire proprement les entes, on y ajoutera par-dessus une plaque carrée, faite d'écorce

de saule ou d'autre arbre, qui enveloppera toute l'enture, par le trou de laquelle, fait au milieu, l'œillet et le bout de la queue sortiront, et l'ente en la manière susdite, soigneusement empaquetée, ne pourra faire qu'une bonne fin.

Voici une autre manière d'enter en écusson, un peu différente de la précédente, mais de plus facile reprise; toute la différence consiste dans les figures de l'écusson, et l'incision de l'arbre. Cet écusson est taillé en carré parfait, portant au milieu le bourgeon avec le bout de la queue, et on fait, à sa mesure, l'ouverture du sauvageon, pour l'y insérer, qui ressemble à la figure de la lettre grecque, π; là, on emplâtre l'écusson, de manière qu'il joigne l'écorce de l'arbre, en trois différens endroits, les écorces du franc et du sauvage, s'entre-baisant parfaitement du dessus et des côtés, en laissant l'écorce du quatrième, pendante en bas, pour, en la renversant en haut, couvrir par elle, l'écusson jusqu'à l'œillet, sans, cependant, le presser, pour, étant libre, pousser sans obstacle; ensuite, étant enduit avec de l'argile ou de la cire, après, couvert d'une plaque d'écorce percée, comme ci-dessus, finalement lié, il

reprendra très-bien, par le moyen de la rencontre des sèves, qui joignent les diverses écorces; ce qui ne peut arriver aussi sûrement des autres écussons, parce qu'il n'y a que le bout supérieur de leur écorce qui ne joint pas à l'arbre, étant seulement couvert par les côtés de l'écorce du sauvageon, souvent à leur ruine, vu qu'ils s'éventent par le vide, qui, de nécessité, y reste, en les gouvernant ainsi.

On se sert aussi de l'écusson pour enter plusieurs plantes à fleur, à bouquet, en médecine, quand elles sont un peu fortes, comme des rosiers, des œillets, violiers, passe-velours, passe-roses, bugloses, chicorées et semblables, pour les bigarrer et varier: moyen que le jardinier habile employera, en y ajoutant toujours quelque chose de son industrie, selon les occurrences, pour illustrer cette belle science.

On ente aussi très-proprement, plusieurs arbres en canon, cornuchet, tuyau, fluteau; cette manière d'enter étant ainsi appelée, des instrumens de ces noms; elle étoit ignorée des anciens, qui ne se servoient pour affranchir leurs arbres, d'autre manière que des précédentes: aujourd'hui familiarisée, on

l'employe utilement. Il est nécessaire en cet endroit, d'approprier entièrement la greffe au sujet, c'est-à-dire, que les deux soient d'une même mesure, cette manière d'enter ne pouvant souffrir l'inégalité; c'est pourquoi on prend les greffes sur des nouveaux rejets, et on les insère et canone, sur des jets semblables, afin qu'ils se joignent mieux ensemble, qu'il y aura moins de disparité entr'eux. On choisira et cueillera les jets pour canons, comme ceux à écusson, savoir, au bout des branches principales, gros et vigoureux, ne pouvant commodément se tirer des greffes par trop minces; en cet endroit, donc, on prendra le canon, taillé de la longueur de deux à trois doigts, portant autant de bourgeons ou œillets que la nature y en aura mis, et après en avoir coupé les feuilles, et laissé les bouts des queues, comme ci-dessus, il faudra en maniant, pressant, roulant entre les doigts, la petite branche, avec une douce force, de presser l'écorce pour la séparer d'avec le bois, ensuite de couper l'écorce sur le bois, de la mesure susdite, et finalement, sortir le canon; ce que vous ferez très-bien en tenant le canon d'une main, et le reste du rejetton de l'autre, en

tordant avec un peu de violence, pour séparer le canon du bois, avec les germes qui tiennent aux œillets, pour être rapportés sur le sauvageon, sains et entiers. Mais, pour qu'on ne se trompe pas, on observera qu'il faut tordre toujours du même côté le canon, car, en variant dans cette action, les germes ne pourroient se séparer entiers du bois, comme de nécessité, il faut les avoir tels, ce que vous reconnoîtrez par la même adresse que celle de l'écusson, qui est en regardant dedans le canon. Quand vous aurez sorti votre canon, sans séjourner, de peur de l'évent, vous l'appliquerez sur le sauvageon, en branche d'égale grosseur au canon, comme il a été dit, laquelle, tronçonnée, vous l'écorcherez pour faire place au canon; vous fendrez l'écorce de la petite branche de long, en trois ou quatre endroits, en la séparant d'avec le bois, faisant d'elle comme des courroies, sans les couper; ensuite, vous mettrez le canon en place de l'écorce, sur la petite branche nue, en l'enfonçant si avant, qu'il joigne parfaitement au bois sauvage, et que la sève en ressorte en haut, entre le canon et le bois du sauvageon, en rendant une humeur blanche et gluante, signe cer-

tain que le canon est au point desiré ; mais afin que la sève ne s'évente pas au détriment de l'œuvre, vous raclerez du bois écorcé avec un couteau, tout ce qui sursaillira en haut, hors du canon, de telle manière, que la raclure s'arrête au bord du canon, pour y servir de rempart contre le vent, et, pour empêcher que la sève de l'arbre, ne se perde par ce côté, en rejaillissant en haut, ne laissant du bois écorcé et raclé, que deux doigts par-dessus le canon, après avoir coupé le reste ; par ce moyen, la sève demeurant en son lieu, nourrira très-bien l'ente, moyennant aussi, que le canon soit fourré par le bas, entre l'écorce et le bois, afin qu'en cet endroit, couvert par l'écorce du sauvageon, il ne puisse s'éventer. Ce sera avec moins de doute de la reprise de l'ente, si on enduit les deux bouts du canon avec de la cire, et si l'ente est enveloppée avec quelques feuilles ou linges, afin qu'aucune partie de la sève ne se perde, quoique ce ne soit pas du commun usage ; il faut aussi observer de faire regarder les principaux œillets de l'ente, vers le nord, parce que dans cette position, les rejettons qui en proviennent, sont plus

assurés, que ceux qui croissent sous un autre aspect du ciel, par les raisons dites.

On se sert en France, pendant tout l'été, de ces deux façons d'enter, en écusson et canon, par la continuation de la sève, qui provient de la fraîcheur du climat. Dans un climat méridional, la sève s'arrête dans les jours caniculaires, leur chaleur ardente la desséchant; elle revient à l'entrée de l'automne, alors on recommence à enter; mais, par rapport à l'approche de l'hiver, les rejettons des entes ne peuvent guères s'allonger; même l'écusson et canon, en quelque pays que ce soit, ne font, en cette saison, que reprendre sans pousser, attendant au renouveau, pour avancer, quand les froidures sont passées.

CHAPITRE XXIV.

Plusieurs manières d'enter les arbres, pour en diversifier les fruits.

POUR satisfaire à la curiosité de plusieurs, je coucherai ici, en rang, différentes autres manières d'enter les arbres, et en mélanger

les fruits, par lesquelles, quelques uns s'efforcent de s'accommoder de fruitiers, afin que notre ménager, rejettant toute chose inutile, et, y puisant quelque lumière, puisse s'en servir selon le jugement de sa raison. Je ne ferai pas mention des entes sur les troncs de choux, les ormeaux, les chênes, les frênes, les aubiers, et autres semblables, parce qu'elles ne sont d'aucune manière, tant par la difficulté de leur reprise, de vie courte, et qu'on pourroit tirer peu de plaisir de la saveur des fruits, qui sortent de ces mariages monstrueux, et à bon droit, condamnables, ce qui fait qu'on ne s'amusera pas à de pareilles minuties.

Il y en a qui, pour avoir une abondance de fruitiers, en font enraciner les greffes dans une perche de saule, de cette manière. On perce la perche jusqu'à la moelle, avec un foret ou vilbrequin, en autant d'endroits qu'on desire avoir des arbres, comme de demi en demi-pied, ensuite à chaque trou on fourre une greffe à ce accommodée, qu'on enduit et couvre, afin que l'eau n'y entre pas par là. On couche la perche en terre de son long, on l'enterre et les greffes aussi jusqu'à deux doigts de leurs sommités, qui, ressortant de

terre à l'air, font là leurs jettons. La perche s'enracine par l'humidité du fonds, arrosé ou non, cependant moite ; les greffes sont nourries de la substance, qui se convertissent en arbrisseaux ; on les transplante au bout de trois ou quatre ans au verger. Pour ce faire, la perche arrachée de terre, est tronçonnée avec une scie entre les arbrisseaux, chacun portant sa portion de la perche avec ses racines, et ainsi, ils sont logés pour la dernière fois. Cette manière d'enter est plus admirée qu'imitée, par le peu d'espérance de satisfaction, tant par la difficulté de la reprise, que même en reprenant, par la saveur des fruits qui pourroient en sortir, ceux qui ont le saule pour fondement, ne pouvant être que d'un goût fade et désagréable.

Avec le foret ou vilbrequin, on ente aussi en plusieurs endroits, même en Piémont, heureusement ; mais c'est sur des sauvageons d'espèce qui s'accorde aux greffes. On fait des trous profonds de deux à trois doigts, autour d'un arbre de moyenne grosseur, dont l'écorce n'est pas entièrement endurcie, quoiqu'affermie, non en travers du tronc de l'arbre, mais en pendant de haut en bas, dans lesquels on fourre, aussi avant qu'on peut, les greffes

greffes taillées et accommodées au trou. On les assure avec de la cire ou de l'argile, des écorces ou ligatures, et finalement on les coupe, en n'en faisant ressortir de l'enveloppe qu'une couple d'œillets. Ils reprennent fort bien, pourvu que le sauvageon soit étêté, et que tous les rejettons soient ôtés du pied, afin que toute sa substance parvienne aux entes.

Percer un jeune arbre en travers, de bas en haut, et faire passer par le trou (comme en lardant) un rejetton d'arbre de franche condition, planté et vivant auprès, est une manière d'enter, dont quelques-uns se vantent de pouvoir, non-seulement apprivoiser les arbres étrangers, mais de marier ensemble toutes les plantes, quoique de naturel contraire et extravagant. Ayant au long discouru de cette manière d'enter, au traité des vignes, je n'en parlerai pas davantage, pour éviter les redites.

Une autre manière d'enter à même fin, est décrite par Columelle, dont il se dit l'inventeur, qui n'est cependant pas pratiqué par son difficile usage, et le long-tems qu'il convient d'y employer. Il met pour exemple un figuier et un olivier, vivant près l'un de l'autre;

il veut qu'on coupe le figuier, qu'on en fende le tronc, et dans la fente, qu'on mette un rameau de l'olivier, en le recourbant en archet, dont la cime, là, liée, enduite et fermement empaquetée, puisse se retenir pour reprendre sur le figuier, ensuite au bout de trois ans, le couper de sa mère, afin qu'il tire toute sa nourriture du figuier. Il ordonne de même qu'on fasse indifféremment de tous arbres, si on desire mélanger les diverses espèces de fruits.

Pour se fournir de bon nombre d'arbres fruitiers, francs en toutes leurs parties, cette manière est reçue. On insère une grande quantité de bonnes greffes en petite couronne, sur le tronc d'un gros arbre de leur espèce, pommier, poirier, prunier, cerisier, et autres semblables, pour s'y enraciner. On choisit l'arbre bon et vigoureux, pas trop vieux; on le déchausse un pied dans terre, là, on le coupe rondement, ensuite entre l'écorce et le bois, à la façon déjà montrée, les greffes sont fourrées à quatre doigts ou demi-pied de distance l'une de l'autre, en environnant l'arbre; lequel, ainsi rempli de greffes, est rechaussé de terre, jusqu'à deux doigts près de la cime des greffes, après avoir le tout

couvert d'argile, et avec des écorces et liens si bien accommodés et empaquetés, que l'eau ne puisse y pénétrer. Les greffes y reprennent et croissent si bien, que dans une couple d'années, elles se rendent propres à être provignées, comme il est nécessaire pour s'enraciner. Alors, le tour de l'arbre est déchaussé, en découvrant les arbrisseaux jusqu'à l'enture; on les renverse en dehors, en les provignant et les fourrant dans terre, en recourbant leurs tendres troncs, comme l'on fait des vignes, et de même qu'elles, en faisant ressortir en haut le bout des arbrisseaux. Par ce moyen, on les contraint à faire de nouvelles racines, et à se façonner en arbres, moyennant une culture exquise et un arrosement avantageux, et qu'au bout de deux autres années, étant redéchaussés, ils soient coupés de leur mère, et comme sevrés d'eux-mêmes par cette séparation, sans autre secours, ils achèvent de se nourrir et fortifier; ils parviendront à ce point dans deux autres années, pour être propres à être transplantés au verger, où ils feront une bonne fin, et leurs jets resteront toujours francs, n'y ayant rien de sauvage en eux.

La manière d'enter, en pièce rapportée,

a quelque correspondance avec celle à l'écusson, ayant ceci de commun qu'un seul œillet suffit à faire une ente. Quand le tems d'enter en fente est venu (après l'hiver), on prend de la greffe un bon œil ou bourgeon, dans l'endroit où il se trouve le plus gros, bois et tout. On le coupe rondement, après on le refend par la moitié, et la partie dans laquelle est l'œillet, comme une pièce de marqueterie, est appliquée sur le sauvageon en lieu droit et uni, en creusant dedans autant qu'il est convenable, pour l'y ajuster. Il est nécessaire que cela soit soigneusement accommodé, en faisant entre-rencontrer et entre-joindre les écorces du franc et du sauvage, si justement qu'il semble que les deux ne soient qu'une seule pièce. Les commissures sont couvertes d'argile, et ensuite on y met des écorces et liens, dont on forme l'enveloppe pour fuir toute l'incommodité qui y sauroit arriver, et garantir l'ente des injures des saisons.

Les fruits communiquent leurs diverses qualités par la communication des nouveaux jets, dont ils sortent métis, mêlangés en figures, couleurs, odeurs et saveurs. On entera près de terre trois ou quatre jeunes arbrisseaux, plantés près les uns des autres,

de la façon qui vous plaira le mieux, et à mesure que leurs jettons croîtront, vous les assemblerez dans un tuyau de roseau, après les avoir subtilement liés, pour là, par force se nourrir, et de plusieurs rejettons s'en faire une seule tige, qui, ainsi composée, rapportera en son tems un fruit différent aux communs. Il ne faut pas oublier d'assurer cet artifice avec de bons appuis, pour le retenir ferme, afin que les vents, ébranlant l'ouvrage, ne rendent pas vaine cette gentillesse. Les fruits à noyau se plient mieux à ceux-ci, que ceux à pepin, car il ne faut que semer les noyaux pour en venir à bout, et après contraindre les jets à croître ensemble dans un tuyau de roseau, ou au travers d'un trou de pot de terre, qui est, par cette raison, percé par-dessus, et ce pot est renversé sur les noyaux en les couvrant. Par ce moyen, de tous ces jets, il poussera un arbre qui rapportera un fruit participant de l'abricot, de l'alberge, de la pêche, du mire-couton et autres. On pourra de même en composer d'autres, qui produiront des fruits mêlangés de noix et d'amandes, de cerises et de prunes, de poires et de pommes, de pêches-noirs, et autres, pourvu qu'on s'assujetisse à ma-

rier le pepin avec le noyau, en accouplant chacun avec son semblable, autant que faire se pourra; car on ne peut espérer de succès de ces gentillesses, que moins on s'éloignera des maximes générales.

On ente au bout des branches toutes sortes d'arbres par les quatre principales façons, selon les tems. Cette curiosité est utile, en ce que vous pouvez faire porter différens fruits à un même arbre, en raffranchissement par ce moyen, par re-entures, ceux de vos arbres qui entièrement ne vous plaisent pas.

Tous les arbres dont la branche peut s'enraciner, se convertissent en nains, si on fourre en terre les sommités de leurs branches renversées sens dessus dessous, où s'enracinant, ils poussent, mais c'est en jettant leurs rameaux tendant en bas, sans toutefois laisser de fructifier, reprenant le haut; et afin que les arbres demeurent plus petits que suivant leur nature, on ne leur laissera pas la terre libre, mais on les resserrera à l'étroit, en les plantant dans des caisses, où ayant comme leurs morceaux taillés, ils se tiennent toujours bas et minces. Ces petits arbres, chargés de fruits dans leur saison, seront en outre agréables à voir, étant transportés d'un lieu

dans un autre, jusques sur la table. Ainsi se laissent manier le figuier, le grenadier, le coignassier, le coudrier, par-dessus lesquels le figuier devient le plus agréable, sur-tout par rapport au fruit dont la maturité s'avance d'autant plus, que plus soigneusement on en aura tenu les arbres en hiver, hors du pouvoir des froidures, et qu'on aura recherché pour eux l'abri et le soleil.

CHAPITRE XXV.

De la manière de provigner les fruitiers, pour les augmenter en nombre.

Il y a deux avantages notables, qui procèdent du provignement des arbres entés; leur nombre augmente à souhait, et leurs racines s'affranchissent entièrement, d'où il sort une grande quantité de bons fruitiers, à la commodité du père de famille, qui se trouve avoir en réserve, autant d'arbres qu'il desire, pour faire de nouveaux vergers, pour refaire les vieux, pour en donner aux amis, et pour en tirer de l'argent, s'il est en lieu de vente; mais, arbres tels, qu'il n'est plus

nécessaire de les enter, parce qu'ils sortent immédiatement de la bâtardière entièrement affranchis: ou bien, en les re-entant une autre fois, ou plusieurs, comme il a été dit, c'est pour les rendre parfaitement capables de porter des fruits précieux, vu qu'étant affranchis dès le principe, il ne leur reste aucune chose de sauvage. Et quoique ce ne soit pas l'usage le plus commun de provigner les fruitiers, vous ne laisserez pas, pour cela, de vous en servir, par les raisons dites. Sur quoi cette maxime est à noter, *que tous arbres qui rejettent en pied, le peuvent augmenter par provignemens:* par laquelle, nous verrons qu'il y a peu de fruitiers qui ne souffrent le provignement, puisque la plupart d'eux, rejettant du pied, laissent toujours des jets après eux, et, par conséquent, les arbres peuvent s'enraciner par branche, et facilement se provigner. Ceux qui rejettent le moins du pied, sont les noyers et amandiers, que, par cette raison, nous traiterons de cette manière; mais indifféremment, tous les autres fruitiers, dont les plus difficiles à cela, sont les pommiers et poiriers, on vient néanmoins à bout de ceux-ci, par culture et arrosement, sans souffrir

qu'ils endurent la soif, surtout leur premier été; vous pouvez vous arrêter à ceci, d'après ma propre expérience. Ainsi, après que vous aurez enté vos arbrisseaux dans la bâtardière, et qu'ils auront jetté un beau bois, en trois ou quatre rejettons, que vous aurez expressément laissés, par la cause qui s'offre, vous coucherez ces jets avec leur mère-souche, dans terre, à la manière de la vigne, et vous les rechausserez de même, en faisant ressortir les bouts à l'air, pour leur accroissement; ce qui reste pour rendre ces arbres-ci, au point d'être transplantés au verger, même la conduite de leur branchage, pour à propos les façonner, a été enseignée; c'est pourquoi ce ne serait qu'une ennuyeuse redite, d'en continuer le discours; j'ajouterai seulement, que le seul provignement, vaut une demi-ente, par le moyen duquel, les arbres se raffinent davantage, à la longue, dont ils deviennent d'autant plus excellens, que plus de fois en réitérant le provignement, on les aura recouchés dans terre; chose qu'il faut refaire toutes les fois que vous en aurez arraché des arbres, pour transplanter ailleurs, en remplissant le vide de la bâtardière, qui, par ce moyen, comme en une source vive,

fournira avec peu de travail, autant de plant d'arbres exquis, que vous lui en imposerez, même en telle abondance, qu'elle pourra suffire à l'entière fourniture de tout un pays.

CHAPITRE XXVI.

Du logis particulier des arbres, selon leurs espèces, et le naturel d'un chacun, avec la récolte et garde des fruits.

JUSQU'ICI, nous avons discouru généralement des arbres fruitiers, reste à particulariser leur entretien, selon leur naturel différent: en quel tems, dans quel endroit, et de quelle manière, ils veulent être plantés, entés, cultivés, et leurs fruits cueillis et conservés; afin qu'avec moins de hasard, nous les élevions, que plus près nous approcherons du naturel d'un chacun, et, par ce moyen, les fruits (but de ce négoce), qui en proviendront, seront, et meilleurs et en plus grande abondance, que, si à l'aventure, et avec une science enveloppée, nous avions planté, enté et labouré nos arbres. On a déjà dit qu'il faut planter promptement, en pays

chaud et sec ; et tard, en pays froid et humide. Sur cette maxime, nous édifierons nos vergers, en présupposant cependant, que nous soyons dans un climat tempéré, comme seulement de là, nous devons espérer profit des fruitiers. Ceux de nos fruitiers qui desirent le plutôt d'être plantés, je les enrôlerai ici, les premiers, ensuite les autres, selon leurs tems et propre saison.

Au premier rang sont mis les abricotiers ; les aubergers, les pêchers, par leur hâtif bourgeonnement. En automne ou au commencement de l'hiver, est la vraie saison d'édifier ces arbres, afin qu'enracinés à tems, ils poussent à l'issue des froidures, comme à cela leur naturel les excite ; la terre douce et fertile, plus légère que pesante, et humide que sèche, est celle qu'ils desirent, pourvu qu'elle soit sous un air tempéré, tendant plus à la chaleur qu'à la froidure ; ils viennent de noyau, comme il a été montré, s'entent sur eux-mêmes, sur amandiers, sur pruniers, cerisiers et coignassiers, en fente, en écusson et en canon, comme on desire ; plus facilement toutefois par les deux dernières manières, qu'en fente. S'il arrive d'enter ces arbres en fente ou au coin, ce sera promp-

tement après l'hiver, et dans l'hiver même, en les couvrant bien, pour les garantir des injures du tems. Or, comme ils précédent tous autres au plantage, ils ne cèdent pas aussi à aucuns, touchant cette sorte d'affranchissement; car, quant aux autres entures, la seule sève les gouverne, qu'on emploie selon qu'elle se présente.

Les abricotiers entés sur amandiers, ne rendent pas un fruit aussi gros, que sur les pruniers, cerisiers et coignassiers, à cause que les amandiers haïssent l'eau et l'abondance de fumier, et que les abricots aiment l'un et l'autre; donc, pour préserver le pied, il faut s'abstenir de l'arroser et fumer, mais cela vient au détriment du fruit, qui ne sort jamais que laid, petit et de peu de saveur, d'un lieu sec et maigre. Les pruniers, cerisiers et coignassiers se plaisent à l'arrosement et à l'engrais; c'est pourquoi il ne faut pas s'étonner de leur voir rapporter des abricots de parfaite bonté et grosseur. Parmi tous ces arbres, le premier est reconnu être le plus facile pour recevoir et nourrir l'abricotier, à cause d'une amitié naturelle qui est entre ces deux plantes; mais c'est pour peu de tems, à cause que le prunier n'est

pas de longue durée; encore dure-t-il moins que sur le premier enté sur lui-même, sur l'albergier ou sur le pêcher. Inséré sur le cerisier, il y demeure long-tems, par le robuste naturel du sujet; cependant, par la difficulté de la reprise, ce mariage n'est guères pratiqué, non plus que sur le coignassier, par la diversité notoire qu'il y a des fruits à pepin à ceux à noyau; néanmoins, on en viendra à bout, en l'entant à écusson et canon, en choisissant à propos le tems pour la concordance des sèves. L'abricotier étant une fois repris sur le coignassier, il ne faut pas douter de sa longue vie, à cause que cet arbre ne craint pas trop les froidures, et pour double avantage, il communique la grosseur de son fruit à l'abricot. On voit des abricots grands, moyens, petits, qui diffèrent plutôt en ces qualités, qu'en espèce, cela provenant très-souvent du tems, du terroir ou de la main du jardinier. Il y en a aussi de saveurs différentes, comme de muscat, leurs noyaux même sont divers, car communément ceux des gros abricots sont amers, et les moyens et petits sont doux au manger, comme des noisettes. Les noyaux semés ne produisent pas directement

un fruit entièrement semblable à celui dont ils sont venus, ils dépérissent toujours de corps, en se rapetissant. S'ils sont sémés dans une terre meilleure que celle qui les a nourris, ils se maintiendront dans leur état; mais dans une terre semblable, et en leur donnant une pareille nourriture, sans augmentation de culture, ils diminueront de corps et de saveur. Les petits s'entretiennent mieux dans leur état, par la seule semence, que les gros. Il n'y a que l'enture qui soit à priser en ce ménage, pour avoir un fruit de requête, et en abondance; tout abricot dépouille nettement son noyau, au contraire l'alberge (1) le tient fermement.

Il y a différentes qualités d'alberges, toutes symbolisant avec les abricots. Les alberges incarnates d'un côté, jaunes de l'autre, colorées de rouge-brun et la chair attachée au noyau, sont fort prisées; celles aussi qui sont jaunes-dorées, durettes, ayant la chair ferme : elles sont plus chargées de couleur les unes que les autres, selon le fonds et le solage. Les alberges mûrissent de compagnie avec les raisins, excepté une espéce, qui

(1) Espèce d'abricot.

mûrit plutôt que les autres, d'environ six semaines, et ce qui en outre la rend recommandable, est la saveur muscat qu'elle a particulière; au reste, elle est de plus petit corps qu'aucune des autres.

On abonde en espèces de pêches encore plus qu'en alberges, distinguées par leurs diverses grandeurs, couleurs et saveurs. Les grosses jaunes, surpassent toutes les autres en bonté, par leur goût agréable, et leur longue conservation, en se laissant facilement sècher au soleil; comme c'est aussi de naturel de toutes les autres pêches que d'être pelées et séchées par le facile dépouillement de leurs noyaux; avantage qu'on ne trouve ni aux abricots, ni aux alberges, pouvant se garder long-tems difficilement, si ce n'est en confitures et compotes. Par cette raison, il faut les manger quand ils viennent frais de l'arbre. Les presses, pavies, mirecotons, alempers, groignons, pêches-noix, pêches-noirs et autres fruits semblables à noyau, ne sont pas non plus propres à un autre usage, étant tous de la même race avec les susnommés; mais par différentes entures, à la longue, on les a éloignés de leur origine. On ne peut faire une distinc-

tion exacte de ces fruitiers qu'avec beaucoup de difficulté, variant encore toutes les fois qu'on les change de terroir ou de climat. Il n'est nullement nécessaire de se mettre en peine d'enter ces arbres, parce que les fruits sortent entièrement bons par la seule semence. Tous ces arbres, abricotiers, albergiers, pêchers et leur suite, sont d'eux-mêmes de vie courte, particulièrement les entés, par la délicatesse qu'ils ont plus grande que les autres. De ce nombre, ceux qui durent le moins, sont les abricotiers et les albergiers, qui ne peuvent, par leur tendreté, souffrir les grandes froidures; c'est pourquoi celui qui desire ne pas manquer d'abricots ni d'alberges, doit se résoudre à en planter des arbres chaque année, comme l'on fait des choux, afin que les nouveaux, substitués aux vieux, fournissent à toutes les saisons, abondance de fruits. Les pêchers résistent un peu davantage, mais non pas tant qu'il ne faille passer par ce chemin, si on veut avoir une continuation de récolte de pêches. On se pourvoit d'albergiers, en en replantant de nouveaux; il faut leur couper le tronc entre deux terres, à environ quatre doigts, où rejettant, ils se renouvellent aussi promptement,

promptement, de sorte que dans une couple d'années, ils se remettent à fructifier comme auparavant, tant ils sont de bonne volonté. Le tems en est à l'issue de l'hiver, en jour beau et serein, et la lune étant dans son premier quartier. Les pêchers aussi se remettront par ce moyen, par la sympathie qui est entre ces plantes, qui ont aussi de commun de mourir plutôt par le bas des branches (ou au moins d'en faire semblant) que par leurs bouts et cîmes, ce qui rend ces arbres vilains à la vue, quand ils ont passé leurs six ou sept premiers ans.

Il a été en même tems pourvu à la récolte des fruits de ces arbres, leur seul discours nous ayant suffisamment instruit à cela; on aura seulement soin de ne jamais les tirer des arbres qu'en bonne maturité; de ceux qu'on peut garder, et qui sont propres à sécher, pour en faire provision pour l'hiver, et des autres, s'en servir à manger au jour la journée, pendant la saison, et d'en appareiller aussi en confitures et compotes, où ils se plient très-bien; sur-tout l'abricot confit au sucre paroît entre les meilleures confitures.

L'amandier étant arbre primerain, on le

mettra aussi des premiers en terre, même dès le commencement de l'hiver, la lune étant en décours, le tems n'étant ni venteux, ni pluvieux. Il se plaît en lieu exposé au soleil, chaud et sec, plus pierreux et sablonneux qu'argilleux, haïssant les terres fortes et humides; il est de petit entretien et de bon rapport, et le seroit meilleur, si tant il ne se hâtoit à fleurir, arrivant très-souvent que les froidures de l'hiver n'étant pas écoulées, lorsqu'il produit ses fleurs, toutes sont emportées par le mauvais tems, et avec elles l'espérance du fruit; c'est le défaut de l'amandier; pour le corriger, on a recours au plantage, qui gouverne la floraison, car il fleurira en semblable tems, qu'on l'aura planté auparavant, ayant atteint l'âge de porter, et il continuera cette marche pendant toute sa vie; c'est par accident que ce remède a été trouvé salutaire. Ainsi, pour faire fleurir l'amandier comme à point nommé et en tems assuré, nous le planterons vers la fin du mois de février, ou au commencement de celui de mars, et alors fleurissant, la tardiveté de la saison conservera la fleur pour le fruit. Dans ce plantage tardif, la reprise de l'arbre est très-douteuse, à cause

de son naturel hâtif à bourgeonner, ce qui avoit fait ordonner pas nos ancêtres de le placer en terre des premiers, comme il a été dit; mais elle s'assurera par l'arrosement, quelquefois en son premier été, dans les chaleurs les plus importunes, le printems n'ayant même pas été suffisamment pluvieux. Ne craignez pas que la sève de l'amandier (qui, en cette saison, est fort apparente), empêche sa reprise, car, plutôt elle la favorise par le naturel de tous les arbres, dont le fruit fournit de l'huile au ménage, voulant être plantés en la primevère, comme l'olivier et le noyer. Le ménager étant favorisé du climat, fournira d'amandiers ses terres légères, aux bleds, desquelles ils ne nuiront pas beaucoup, n'étant pas par trop fournis de racines ni de rameaux. Il n'y a pas de doute que l'abondance des fumiers tue les amandiers, ce qui sera pour avis, afin d'en éloigner des racines, tous les engrais, s'il est question d'amandes des terres plantées de ces arbres. Il ne faut pas, de nécessité, enter l'amandier, vu qu'il sort immédiatement franc de la semence; cependant, cette curiosité aide beaucoup à en raffiner le fruit, et en même tems à l'adoucir, car, d'amer il devient doux

par l'ente, seul remède à ce changement; quoique certains anciens nous ayent laissé par écrit, que cela pouvoit se faire en faisant vider l'humeur amère de l'arbre, par un trou fait près de ses racines, aprés l'avoir déchaussé. S'il arrive d'enter l'amandier, ce sera en canon, plutôt que par toute autre manière, quoiqu'il souffre passablement l'écusson, mais non, l'enture en fente, à raison, tant de la dureté de son bois, qui étoufferoit la greffe, en la serrant trop, que parce qu'il ne veut pas se fendre à propos. Pour travailler comme il convient en cet endroit, il est besoin d'étêter les amandiers qu'on veut enter, et celui dont on desire tirer des greffes; et ce, un an auparavant; afin que les canons et sujets étant de même âge et grosseur, puissent parfaitement bien se joindre ensemble. On fera ces entes devant ou après avoir bourgeonné, pourvu que les arbres et les greffes soient entés en sève, ainsi qu'on le pratique pour les châtaigniers, ce qui sera noté ci-après. Il y a peu d'amandiers qui n'ayent quelque chose d'amer, et ce vice augmente, à mesure que les arbres avancent en âge, les vieux amandiers tendant plus à l'amertume que les nouveaux.

La récolte des amandes sera quand elles commenceront à tomber d'elles-mêmes des arbres, nues et dépouillées de leur première couverture, on les abattra avec des perches, sans offenser les arbres, que le moins qu'on pourra, en choisissant, pour cette opération, un jour beau et chaud: ensuite, entièrement développés, leur ayant ôté par force, ce qui n'aura pas voulu s'ôter de gré, on les exposera au soleil, pendant deux ou trois jours, afin de les y sècher: après on les retirera à couvert, sur des planchers, en les y tenant écartées, et en les remuant souvent, pour achever de s'y apprêter, afin que, vides de toute humidité nuisible, elles soient finalement retirées au grenier; et là, en monceaux, être conservées saines, plusieurs années.

Le coudrier sera planté en même saison que l'amandier, c'est-à-dire, de bonne heure, à cause de sa bouture avancée, n'y ayant pas tant de crainte pour le dégât de ses chatons, par les froidures, que pour les en préserver, il en faille reculer le plantage de l'arbre, ainsi qu'on fait de l'amandier, par égard pour ses fleurs, comme il a été représenté; il demande une terre de moyenne bonté, plus légère que pesante, plus humide que sèche.

Quant à l'air, quel qu'il soit, chaud ou froid, il ne s'éloigne pas beaucoup de son naturel, car on le voit croître sur les montagnes froides, et dans les campagnes chaudes, mais particulièrement en certains quartiers du Vivarais, où par l'élévation du pays, la vigne ne peut croître, et où, cependant, le coudrier vient naturellement, et sur la côte de la méditerrannée, vers Marseille, climat chaud, d'où l'abondance des noisettes est distribuée par toute la France. On appelle différemment le fruit du coudrier, avelines et noisettes, il y en a aussi de diverses formes et conditions, rondes et longues, franches et sauvages. Quant à la forme des noisettes, il y a peu d'arrêt, car, de toutes, on en trouve de bonnes; cependant moins de fausses, des longues que des rondes, mais il faut aviser soigneusement, pour n'en prendre que des franches. Il n'est pas question de s'amuser à affranchir les coudriers sauvages, puisque les branches des francs s'enracinent avec autant de facilité que les sarmens de la vigne; et, comme la vigne s'édifie par plant, chevelu avec plus d'avancement, que par simple sarment, aussi, en cet endroit, nous préférerons les rejettons enracinés, pris sur les pieds

des vieux arbres, aux seules branches, dont, néanmoins, nous ne ferons pas difficulté de nous servir, en cas de nécessité. Or, soit plant enraciné ou non, nous le choisirons de la meilleure race qu'il sera possible, autorisée par l'expérience. Les noisettes les plus remplies, sont les plus estimées, nous nous arrêterons à cette marque, sans avoir égard au corps, car il arrive souvent que les plus grosses noisettes sont les moindres en valeur, le dedans de leur fruit étant léger, languissant, ridé, de mauvais goût, dont le débit est d'autant plus à bas prix, que l'on tire moins d'argent des choses légères, que de pesantes, qui se vendent au poids, comme on fait d'ordinaire; à l'égard de ce fruit: préférant, néanmoins, les grandes, aux petites noisettes, les deux étant bien qualifiées. C'est aussi une marque de bonté aux noisettes, que la couleur de leurs coquilles, qui, plus elles approchera du rouge, mieux elle vaudra, pourvu, aussi, que la coquille ne soit ni trop grosse, ni trop dure, mais modérément épaisse et ferme. Nous édifierons la coudraye d'après ces renseignemens, par plant enraciné, ou par branche, ou par un troisième moyen, de semence, que l'on em-

ploye facilement, et avec beaucoup d'utilité, dans les endroits où le plant manque. Les rejettons, venus de semences, se convertissent en bons arbres, sans les transplanter, pourvu que la semence soit mise à environ un pied dans terre, afin que les arbres qui en proviennent, se trouvent sortir d'assez profond, pour leur affermissement. Cela arrivera ainsi, pourvu qu'on ne remplisse pas la fosse, en y mettant la semence, mais on en laisse un demi-pied de vide, en attendant de le combler, l'année d'après, quand les jets auront grandi; ce sera avec espoir de bon et revenu assuré, si, sans nous restreindre à un certain nombre de coudriers, nous en plantons une grande quantité (à l'exemple de Marseille, où la terre est fructueusement employée à la nourriture de ces arbres, et des figuiers); vu que les noisettes étant de très-facile récolte, et de conservation semblable, se conservent plusieurs années, toute entières, non cassées comme des amandes, et se vendent aux marchands, qui, ainsi, les transportent par les provinces, dont le ménager tire argent du bon et du mauvais de ce fruit.

Sur la récolte, on doit observer par pré-

voyance, qu'il faut loger les coudriers dans l'enceinte des jardinages, ou ailleurs, d'où l'on puisse aisément, et sans perte, en retirer le fruit, qui tombe des arbres, de lui-même; car, c'est ainsi qu'il convient de le recueillir, sans se donner la peine de l'abattre; il desire être serré en parfaite maturité, pour être rempli en dedans, et roux en dehors; qualités qui viennent par le seul bienfait du soleil, en ayant la patience de laisser le fruit sur l'arbre jusqu'au point où il achève de se préparer. Après qu'on aura amassé les noisettes presque nues, le reste de leur dépouille sera enlevé avec peu de peine, s'en allant en poussière; ensuite, le fruit mis au soleil pour quelques jours, s'y préparera, pour le serrer après au grenier; l'amonceler en lieu sec, cependant, peu aéré, et là, le garder autant qu'on voudra, en attendant l'usage et la vente.

Nous planterons les cerisiers et les guigniers, environ vers le plus court jour de l'an, si nous voulons suivre la doctrine des anciens; ils traitoient soigneusement ces arbres, à cause de leur rareté. On attribue à Lucullus d'avoir apprivoisé les cerisiers en Italie, où il les fit transporter de Pont, après ses victoires

contre le Roi Mithridate, en les nommant *cerasium*, d'une cité dite *cerasos*, d'où il les tira; depuis ce tems, non-seulement l'Italie s'en est trouvée fournie, mais par son entrepôt, le reste de l'Europe, desorte qu'il n'y a pas, aujourdhui, de province qui n'ait de ces arbres. Le lieu propre pour le cerisier et guignier, est celui qui participe plus du sablon que de l'argile, de l'humide que du sec, étant sous un climat tempéré, plus chaud que froid, quoiqu'il souffre assez patiemment, les injures des froidures. Comme il y a plusieurs sortes de cerises, aussi diversement sont-elles nommées, selon les pays, non cependant, sans quelque confusion; car, en France, on appelle cerise, le fruit qu'en Languedoc on dit, agriote, et la cerise de cette province, est nommée en France, guigne. Toutes ces cerises se discernent par leurs grandeurs, figures, couleurs, goûts: il s'en voit de grosses, de moyennes, de petites; rondes longues, plates, refendues: des rouges, des blanches, des noires: des aigres, des douces: des molles, des dures: et d'autres, mélangées de différentes qualités. La cerise, ou agriote, est plus aigre que douce, comme tirant son nom

de la: au contraire, la guigne est plus douce qu'aigre; il y a plus de sortes de la douce, que de l'aigre, ne s'en trouvant de cette dernière, que de deux ou trois sortes, parmi lesquelles, la grosse agriote, ayant la queue courte, le noyau petit, étant de couleur rouge-brun, surpasse les autres en valeur; mais des premières, le nombre en est beaucoup plus grand, dans lequel, paroissent pour les plus prisées, les duracines, appelées aussi graffions: mot pris en Dauphiné, généralement pour toutes sortes de guignes. Ce seroit, non seulement, trop entreprendre, mais se confondre, de rapporter les noms que les Italiens, Piémontois et Espagnols, donnent à ces fruits; il suffira d'en représenter quelques uns des plus usités dans les provinces de ce royaume, pour les approprier aux lieux où l'on est.

Les merises sont des guignes presque sauvages, et petites, qui tiennent de l'amer, dont elles portent le nom. Les cœurs, sont des guignes assez grosses, pointues et fendues, ainsi appelées, à cause de leur forme, qui ressemble dans leur chair, leur noyau, en quelque manière, au cœur d'une créature humaine; il y en a quelques-uns qui, sans

raison apparente, les appellent aussi, cerises heaumées, et leurs arbres, heaumiers. Nous ne pouvons pas dire, non plus, pourquoi d'autres cerises sont appelées pingnèreaux, rodanes, greffions et semblables; mais très-bien, des muscates, dont le goût rend raison de leur dénomination. On peut les accoupler avec les cœurs, par la conformité de leurs communes et excellentes qualités; ces noms sont donnés aux guignes, non aux agriotes, qui ne se discernent pas autrement que par les marques susdites.

Les cerisiers et guigniers se plaisent à être entés. Si c'est en fente qu'on desire de les affranchir (car, ils reçoivent toutes entures), le plutôt sera le meilleur, après les grandes froidures, sans attendre que les sauvageons poussent, à cause de leur hâtivité à bourgeonner, à l'approche du printems; l'ente qui leur convient est sur eux-mêmes, en mettant des greffes de fruits aigres, sur des arbres qui le portent doux; et, au contraire, pour les mélanger; ce qui revient toujours à avantage; parce qu'ils rendent, par ce moyen, des fruits agréables à la vue et au goût. Le prunier reçoit aussi la greffe du cerisier et du guignier, et ce, sans extravaguer, vu que

ce sont toujours des arbres de fruit à noyau, mais cette enture n'est pas de longue durée, par la foiblesse du sujet.

La cueillette des cerises et des guignes, se fait de jour à autre, selon le cours de leur maturité, pour les manger fraîches, et confire au sucre et au miel, principalement les agriotes, comme étant à cela les plus propres. On sèchera aussi de toutes les espèces, les mieux qualifiées, au soleil ou au four, pour servir, pendant l'année, à l'appareil des mets, en sauces, pâtés et tarteletes.

Si le prunier étoit aussi rare, comme le fruit en est précieux, il seroit rangé entre les choses les plus prisées des champs, suivant la maxime: *que le plus desirable, est ce dont l'on jouit le moins;* mais, par son accroissement facile, cet arbre est compté entre les plus communs. Les dattes et mirabolans sont une espèce de prunes, et cependant, par merveille, on nous les apporte des pays orientaux et méridionaux. On ne prend pas cette peine à l'égard de certaines poires et pommes. De même que les vins exquis rendent célèbres les lieux de leur origine, il en est ainsi des pruneaux qui donnent nom à plusieurs endroits d'ou on les tire; tout ce

royaume fait cas des pruneaux de Brignole, de Valebregue, de Tours, de Reims, de Saint-Antonin, de Privas, de Saint-Trufemus, par leurs précieuses qualités; et là, et ailleurs, surtout en Provence et Languedoc, plusieurs prunes se recueillent de différentes manières, dont les principales sont les trois perdigones, les impériales, les deux royales, les dattes de Chypre, de Jérusalem, les deux brignons, gros et petit, des quatre damas blanc, noir, violet et rouge, des trois cathelanes, vertes, blanches, violettes, des médicinales, des damaisines, par ces noms presque connus partout: outre lesquelles, on en voit des espèces à l'infini, qui diffèrent entre-elles, en toutes sortes. On édifie facilement le prunier, car, soit devant ou après l'hiver, qu'on le plante, sous les générales observations, il vient toujours bien. On trouve la même facilité à l'égard du terroir, aimant toutefois mieux être logé en fond léger et humide, qu'en pesant et sec. Quant à l'air, sous quel qu'il soit, néanmoins tempéré, toutes sortes de prunes de moyenne bonté, viennent bien; mais les exquises et précieuses, ne sont propres qu'aux climats chauds, éloignés des froidures excessives; le prunier s'ente sur

lui-même, plus profitablement que sur tout autre sujet. Il convient de s'avancer à faire ces entes, par les raisons dites, des abricotiers et des cerisiers, en conduisant ces arbres ainsi par dégrés.

Quant à la récolte et à la garde des prunes, comme leurs qualités sont différentes, on les conserve aussi diversement; car les unes sont sechées entières sans peler ni trancher, les autres sont pelées ou tranchées, et en cet état, exposées à la chaleur du soleil, pour sècher, lequel manquant, on les met dans le four, modérément échauffé. Il y a aussi de la différence à les peler; car, les uns pèlent les prunes avec des couteaux, les autres, pour gagner du tems, les plongent dans une lessive préparée pour cela, qui leur enlève la pellicule. Celles qu'on transporte de la Provence, sont plus délicatement gouvernées, selon, aussi, la délicatesse du fruit; on les met sècher sur des pointes d'épines, en les y fichant l'une après l'autre, sans s'entre-toucher; le buisson est après suspendu en l'air, par une corde attachée à un bâton; mais c'est après les avoir débarassées de leur pellicule, qu'on ôte avec des coûteaux faits de roseau ou de canne, afin que la rouille du fer ne

salisse les prunes; aussitôt aprés, on les pique au buisson, où elles demeurent une couple de jours, exposées à l'air, pas la nuit, de peur des rosées, les retirant, par cette raison, dans le logis, sur le soir. Quant au noyau, on ne l'ôte pas en même tems que la pellicule, mais deux jours après, quand la prune est flétrie; il faut avoir les mains bien nettes, et le faire sortir du côté pointu, en le pressant entre les doigts, sans d'autre incision que celle qu'il se fait lui-même, en perçant la prune, par où il se fait un chemin pour sortir. Ainsi, la prune demeure entière et ronde comme une figue, pourvu qu'elle soit après apprêtée entre les mains. Cela fait, on ne remet plus la prune au buisson, on la repose sur des tables ou clayes bien nettes, exposées au soleil, encore pour une couple de jours; ensuite, étant modérément sechées, et sans attendre que leur humidité soit entièrement tarie, on les met dans des boîtes bien serrées, pour là, achever de s'y confire; à la charge, cependant, de les visiter souvent pendant leur premier mois, pour les éventer lorsqu'on s'apperçoit qu'elles en ont besoin. Ainsi, en général, on se gouverne en ce ménage, ce qu'on ne peut spécifier plus particulièrement,

culièrement, chacun ayant ces observations particulières, selon la propriété de son lieu. Tous néanmoins s'accordent sur ce point, qui est de ne jamais cueillir ce fruit que parfaitement mûr, par le peu de plaisir qu'il y a de le manger vert, et par l'impossibilité, aussi, de le conserver pris mal qualifié, outre que, supposé qu'il se conservât, le pauvre goût de cette confiture, manifesteroit l'impatience de ne pas l'avoir laissé convenablement apprêter sur l'arbre.

Les anciens payens adoraient leur déesse Pomone, comme tutrice des vergers, ainsi appelée du nom de pomme, presque général et donné à plusieurs fruits ; ce nom, par succession de tems est restreint à un seul : par lui sont aujourd'hui seulement entendues les pommes vulgaires connues de tout le monde; desquelles, entendant parler en cet endroit, nous laisserons les pommes de coin, les pommes de grenade, d'orange, de pin, et autres qui portent ce titre, parce qu'elles sont remarquées à leurs appellations particulières. Or, comme ce nom était en tems passé communiqué à différens fruits, de même, maintenant, notre pomme en comprend sous elle plusieurs espèces, même très-différentes,

qu'on ne peut représenter sans s'étonner, tant par leur grand nombre que par la variété de leurs louables facultés et agréables saveurs. Aussi, c'est l'honneur du verger, que le pommier accouplé avec le poirier; ces deux arbres faisant le gros des fruitiers, et fournissant pour toutes les saisons de l'année, des fruits en abondance, n'y ayant pas de repas, où sur table on ne puisse servir des pommes et des poires; mais afin de ne pas se confondre, je traiterai premièrement du pommier, et ensuite de l'autre.

Le pommier est un arbre assez grand et touffu, devenant tel, planté en saison et logé en fond et air agréables. On le mettra devant ou après l'hiver, en terre (d'après les distinctions déjà faites) choisie plus sablonneuse qu'argilleuse, un peu pierreuse, néanmoins fertile, et telle qu'il la faut pour les meilleurs seigles, pas sèche, mais un peu humide, et l'air approchant plus du froid que du chaud, cependant tempéré. Le pommier sera enté en fente, lorsqu'il commencera à bourgeonner, non auparavant, quoique ce terme tombe vers le mois de mars ou d'avril, ceci étant le secret de le faire assurément reprendre, comme il a été dit. Il s'entera sur lui-même,

et aussi fort commodément sur le poirier, par la conformité de leurs naturels, dont le fruit en sortira très-bon, et l'arbre y sera plus préservé des vers, que sur sa propre tige, parce que le ver n'a pas tant de prise sur le poirier que sur le pommier. Le coignassier le reçoit aussi volontiers, mais n'y dure pas long-tems, la faiblesse du tronc ne pouvant supporter la pesanteur des branches, ce qui fait qu'à la longue, le coignassier se trouve opprimé. Dans l'aubépine, le pommier est de bonne durée, pourvu qu'il soit enté avant qu'on le plante, afin de fourrer l'enture dans terre, et que l'arbre, dès cet endroit, y prenne le fondement de sa tige, vu que l'aubépine ne grossit pas si vîte ni si promptement que le pommier. On ente profitablement le pommier, en petite couronne, en écusson et canon; en un mot, on l'affranchit par toutes les manières adoptées pour cela, tant cet arbre est de facile maniement.

Quoiqu'il ne soit pas nécessaire de s'arrêter aux noms particuliers de chaque espèce de pommes, vu qu'il est plus question d'avoir de bons fruits, que de magnifiquement les nommer, néanmoins il y a de la satisfaction à savoir comment on les appelle, dans un

pays ou dans un autre, afin que de la généralité de ces appellations, notre ménager puisse discerner ses fruits, sans cependant par trop s'y assurer par la foiblesse du fondement; cela procédant du climat et du terroir, qui changent les noms des fruits, comme il a été dit. J'entends me contenir dans les limites de ce royaume et de son voisinage; car, quel besoin y a-t-il de parler des pommes *Pelusianes*, *Syrices*, *Marcianes*, *Amerines*, *Scandianes*, *Sextianes*, *Manlianes*, *Claudianes*, *Marianes*, et autres de l'antiquité, vu que le tems a rendu vaine cette curiosité. Les noms suivans, comme les plus remarquables de ce siècle et en ces climats, nous serviront de guide, la *Melle* ou *Pomme d'Api*, ainsi dite de Claudius Appius, qui, du Péloponèse, l'apporta à Rome, *la Rose*, *le Court-Pendu*, *la Reinette*, *le Blanc-Dureau*, *la Passe-Pomme*, *la Pomme de Paradis*, *la Pomme de Curtin*, *de Rougelet*, *de Rambour*, *de Châtaignier*, *de Francatu*, *de Belle Femme*, *de Dame-Janne*, *de Carmaignolle*, *la Sandouille*, *la Pomme de Souci*, *la pomme-Cire*, *Courdaleaume*, *Turbet*, *Bequet*, *Camière*, *Coüet*, *Germaine*, *Blanc-Doux*, *Mennetot*, *Feuillu*,

Sapin, *Coqueret*, *Cappe*, *Renouvet*, *Ecarlatin*, *Espice*, *Peau de Vieille*, *Pomme-Poire ou Oignonet*, *Barberiot*, *Giraudet*, *la Longue*, *la Calamine*, *la Muscate*, *la Boccabrevé*, *la Couchine*, *la Bourguinotte*, *la Pupine*, *la Pomme de Gorge*, *de Saint-Jean*, *d'Heroct*. Sur toutes ces pommes, nous choisirons les races les plus remarquables en bonté de goût et de conservation, pour la fourniture de nos vergers, n'y en mettant des autres que pour en passer la fantaisie. Ainsi, par un choix recherché, notre jardin fruitier prendra un très-bon fondement par un choix exquis, pour durer long-tems en réputation, à l'honneur de son fondateur. Dans ce grand rôle de pommes, on en trouve de différentes sortes, des grosses, des moyennes, des petites, des longues, des rondes, des rouges, des jaunes, des blanches, des vertes, même des noires, comme la pomme de Caluau, noire par l'écorce, blanche en chair: des douces et des aigres, des mangeables crues et cuites, augmentant ou diminuant en ces qualités là, selon les situations. Il y a peu de pommes d'été, ne s'en reconnoissant plus guères que de deux espèces, l'une est la petite pomme Saint-Jean, mûre

environ vers le commencement de juillet, l'autre est du mois d'août, dite de Grillot. Celles qui restent sont toutes de l'automne, qu'on recueille en cette saison, cependant en jours différens, suivant l'ordre de leur maturité, avançant plus les unes que les autres, par la variété de leurs naturels, néanmoins pas autant que toutes ne précèdent les raisins.

La maîtrise de la conservation des fruits consiste à la maturité ; c'est pourquoi il est nécessaire d'attendre que les pommes soient mûres en perfection, avant que de les recueillir pour les conserver; car, sans ce soin, elles se gâteroient au grenier, par pourriture ou flétrissure, et demeureroient de pauvre saveur, excepté un petit nombre de certaines grosses farineuses en leur chair, et de peu de suc, qui veulent être cueillies un peu verdelettes. Ainsi, les premières mûres seront celles que premièrement nous tirerons des arbres, ensuite les autres, selon leur ordre, sans distinction d'espèce. Les tardives à mûrir seront laissées sur l'arbre, jusqu'à ce que les gelées d'automne, les aient touchées trois ou quatre fois pour accroître et fortifier leur bonté et garde. En général, pour cueillir toutes sortes de pommes, il faut choisir les

jours beaux et sereins, échauffés du soleil, sans brouillard ni pluie, sur les dix heures du matin, pour donner le loisir au soleil d'avoir passé dessus, afin qu'elles se ressentent moins de la fraîcheur de la nuit précédente. A cette observation, on joindra celle de cueillir sur l'arbre les pommes à la main, l'une après l'autre, la queue attachée au fruit, en se donnant garde de ne rien casser, s'il est possible, par heurt ni autrement. Ensuite on mettra à part les endommagées, pour être mangées les premières; et les saines et entières seront tout doucement portées au grenier, où elles reposeront par races distinctes, sans mélange. Il y en a qui gardent les pommes étendues sur des planches, avec ou sans paille, sans souffrir qu'elles s'entretouchent. D'autres, par un usage contraire, les amoncellent comme du blé, sans les remuer que pour en prendre à manger, s'imaginant que le soin de les visiter, pour en séparer les pourries d'avec les saines, ou autre occasion, gâte tout le monceau. Voici une façon qui est adoptée par quelques-uns: on enferme les pommes dans des tonneaux défoncés d'un bout, assis sur un de leurs fonds, l'autre regardant en haut; parmi

les pommes est mise de la paille pour les empêcher de s'entrefroisser; le tonneau est ensuite renfoncé si justement, que l'air n'y puisse entrer, non plus que s'il était rempli de vin; là, les pommes se gardent saines et entières jusqu'au printems: mais elles se gardent plus sûrement et plus long-tems dans les tonneaux de cette manière. Sans y mettre aucune paille, on les amoncelle dans le tonneau, en les y arrangeant doucement l'une après l'autre, sans les presser; ensuite le tonneau est fermé assez grossièrement, sans se soucier de respirer ou non. On y ajoute cette curiosité, que l'humidité que les pommes, ainsi pressées, rendent en suant, est séchée avec un linge blanc, en ôtant avec la sueur la cause de leur pourriture. On les visite de dix en dix jours, une à une, en les essuyant soigneusement, sans les presser, tout doucement, en les changeant d'un lieu dans un autre, ce qui est réitéré trois ou quatre fois; en un mot, jusqu'à ce qu'on reconnoisse que les pommes ne suent plus, et débarrassées de cette humidité nuisible; elles se garderont sainement autant qu'on voudra.

Chacun est d'accord pour que le lieu, où l'on garde les pommes, soit tempéré de

chaleur et de froidure, point humide, mais sec et modérément aéré. Les pommes qui se trouveront cassées, quand on les cueillera, cependant point pourries, seront employées pour la boisson, l'usage du pays le portant, ou à ce défaut, on les coupera en quartiers, ensuite séchées au soleil ou au four, elles serviront au ménage pendant l'année, en les faisant manger trempées dans du vin, par les domestiques, ou en potages, ou bien mêlées au pain, réduites en farine avec le blé, si l'abondance de ce fruit n'en fait réserver pour les pourceaux. Il n'est pas convenable de confire des pommes pour la table du seigneur, ni au sucre, ni au miel, ni au vin cuit, parce que ce fruit ne peut guères bien s'accommoder à aucune sorte de confitures; mais très-bien en tartres, beignets et autres appareils de cuisine, pour être mangé aussi-tôt, ce qui est tout le déguisement qu'il souffre.

On plante le poirier dans la même saison que le pommier et de la même manière; on l'ente et l'affranchit aussi de la même manière et dans le même tems, par la sympathie de leurs mœurs. Ils discordent entr'eux en ce point, que le poirier ne monte pas si

haut que le pommier ; qu'il aime plus l'air chaud que le froid, toutefois tempéré ; qu'il profite plus dans une terre tendant à l'argile qu'au sablon, telle que les fromens la desirent. Le poirier s'ente sur lui-même et sur le pommier aussi, il en change avec une pareille facilité. En un mot, le poirier reprend et vit sur les mêmes sujets que le pommier ; il faut aussi observer le même soin pour recueillir et conserver les poires, comme pour les pommes, cependant sous les différences ci-après représentées. Il n'y a point d'arbres entre tous les privés qui abonde autant en espèces de fruits que le poirier, dont les différentes sortes sont innombrables, et leurs diverses qualités étonnantes ; car, depuis le mois de mai jusqu'au mois de décembre, on trouve sur les arbres des poires bonnes à manger. En considérant particulièrement les diverses figures, grandeurs, couleurs, saveurs, et odeurs des poires, qui n'adorera pas la sagesse variée de l'ouvrier? On voit des poires rondes, longues, godronnées, pointues, des petites, moyennes, grandes. L'or, l'argent, le vermillon, le satin vert, reluisent aux poires. Le sucre, le miel, la canelle, le girofle y sont savourés, et l'odorat y reconnoît

le musc, l'ambre et la civette. Bref, c'est l'excellence des fruits que les poires, et ce ne seroit pas un digne verger que le lieu où les poiriers et les pommiers manqueroient selon qu'ensemble nous les avons accouplés. Les anciens se sont plus arrêtés aux poiriers qu'à nul autre fruitier, et non-seulement ils en ont transporté des races des pays étrangers dans leurs vergers, mais ils leur ont fait porter des noms, comme le témoignent ces titres tirés de l'antiquité: poires *Pompeianes, coriolanes, dolabellianes, déeumianes, licerianes, severianes, amphorines, volesmes, nevianes, tarentines,* et autres semblables, qui seroient trop longs à réciter. Par la révolution des siècles, ces noms ne sont plus connus aujourdhui, non plus que plusieurs autres imposés aux fruits par des causes diverses, prises, ou des lieux d'où, premièrement, elles ont été tirées, ou de leurs marques particulières, ou du tems de leur maturité, et autres semblables, qui ont fondu leurs appellations, et quand même elles demeureroient telles, en ce tems, nous ne pouvons cependant pas les rapporter à nos poires, parce que ces noms n'ont pas été semblables, généralement par-tout; à quoi

de nécessité, il eut fallu que tous les peuples eussent consenti, si on eut voulu les conserver, et, sans confusion, s'en servir. Mais le contraire s'est pratiqué depuis plusieurs siècles, car, non-seulement chaque province, mais chaque enteur privé, a donné à ses fruits, des noms à sa fantaisie. Aux noms suivans, plusieurs de ce royaume reconnoissent leurs poires, non, cependant, que j'estime que cela soit sans dispute, vu, qu'ici, une poire aura un nom, là, un autre, même telle sera appelée différemment, comme je l'ai remarqué étant à Paris, où la poire appelée, de messire-jean, est celle qu'en Dauphiné ou en Languedoc, on nomme de coulis; et la pomme qui, en cette province, est dite de george, est celle de châtaigner en France; c'est néanmoins peu de chose que cela, au prix de la bonté des fruits, ou principalement, il faut tendre. Ainsi donc, nous nommerons nos poires, et quelques-unes représenterons les qualités, pour satisfaire à la curiosité de plusieurs; la petite *muscateline*, celle-ci est la plus petite, la plus muscate et la plus primeraine de toutes les autres; la *dorée*, ainsi nommée, par l'or dont elle est peinte du côté qui regarde le soleil: elle est

assez grosse, de figure tendante à la rondeur, de précieux goût, et de maturité contemporaine à la muscatelines, *les blanquettes*, sont de différentes grandeurs, la plus grosse est surnommée de Florence, étant toutes de semblable couleur, à savoir fort blanche, dont elles portent le nom, mûrissant presque de compagnie dans le cœur de l'été. *Les muscateles* sentent toutes le musc, au reste, elles sont très-différentes entr'elles, il y en a de plusieurs grandeurs, figures, couleurs et tems de maturité, dont la plus grosse est presque ronde et rouge, un peu tardive. *La Brutte-bonne*, porte le nom de sa forme désagréable et de son très-bon goût; elle est grosse, mûre au mois de juillet. Le *Caillon-rosat*, est de même mois, assez grosse, presque ronde, de couleur verte, de goût agréable. La poire de *Rousselet*, *de Hativeau*, *la Cramoisie*, *la Camessine*, *la Jassola*, *la Fadoche*, *la Sabatière*, *la Poire-de-fin-or*, ou *de Poulini*, *la Nasarde*, *la Bergamotte*, *les poires de Bon Chrétien d'été et d'hiver*, *la Poire-Chat*, *la poire de Printems*, *d'Angoisse*, *d'Amiot*, *de Molard*, *de Notre-Dame*, *de Tahou*, *de Coulis*, *de Parmain*, *de Saint-Rigle*, *de*

Verdelet, *de Rosette*, *de Renoult*, *de Hardi*, *de Pucelle*, *de Calvau*, noire en dehors et non en dedans, *Ris-de-Loup*, *Vinot*, *Milan*, *Citron*, *Cœur-de-Roi*, *de Jargonet*, *de Franc-Réal*, *d'Amiral*, *de Messire-Jean*, *d'Angoubert*, *de Lombardie*, *de Bel-Œil*, *la poire Sementine*, ainsi appelée parce qu'elle vient au tems des semences, *de Certeau*, *de Calvau*, *de Cigogne*, *de Dame-Jeanne*, *d'Epine*, *de Deux-Têtes*, *la Basilique ou Royale*, *la Nompareille*, *la Sucrée*, *la Gelée*, *la Gentile*, *la Miellée*, *la Cuisse-Dame*, *la Frumentelle*, *la Joatane*, *l'Estranguillonne*, *la Campanete*.

Voilà une grande partie des noms des poires, usités dans plusieurs endroits de ce royaume, non pas tous, par l'impossibilité de pouvoir entièrement les représenter, dont quelques-uns, mais peu, sont reconnus d'un bout de ce royaume à l'autre, à savoir, le bon-chrétien et la bergamotte, leur bonté exquise leur ayant acquis cette réputation. Sous cette généralité, sont comprises toutes sortes de poires d'été, d'automne, d'hiver, ainsi distinguées par saisons, afin de ne pas se confondre; mais c'est selon les climats,

car il peut arriver que des poires seront dant un endroit hâtives, qui dans l'autre se trouveront tardives, par la faculté du ciel, plus chaud ou plus froid, dans un lieu que dans l'autre, ce que l'homme de jugement discernera; pour son utilité; et comme ces fruits se précèdent en valeur l'un et l'autre, on remarque que des poires d'été, l'honneur est donné à la dorée; de celles d'automne, à la bergamotte; et d'hiver, au bon-chrétien. Chacune de ces poires est néanmoins accompagnée de quelque petit nombre d'autres de mérite, par leur précieuse valeur; en outre, il s'en trouve dont la tardivité les rend très-recommandables, qui vont, non-seulement jusqu'au printems, mais saines, elles passent l'été, où on les donne à manger, crues ou cuites, aux malades.

Il a été dit que la cueillete et garde des poires, est semblable à celles des pommes, sur quoi l'on s'arrêtera, pour retirer des arbres les poires en parfaite maturité, et les serrer au grenier, de même que les pommes; mais en ce point, les poires surpassent les pommes; elles souffrent d'être confites de toutes sortes de manières, au sucre, au miel, au vin cuit et autrement, pour les conserver

en nourriture délicate pendant toute l'année. Toutes sortes de poires se gardent long-tems sèches, sans moyen, même plusieurs années, mais plus sûrement que toutes les autres, les frumentelles et les estranguillonnes. On emploie aussi tout ce fruit en tartelettes, et autres appareils de cuisine, presque sans distinction, tant il est facile et plein d'avantage.

On plante le coignassier pendant l'automne et l'hiver, par plant enraciné ou par branche, pourvu que le jour ne soit pas importuné par la froidure ou l'humidité; sa vraie situation est dans une bonne terre, cependant plutôt sablonneuse qu'argilleuse, humide que sèche, sous un ciel plus froid que chaud, néanmoins tempéré. Il y a des coins de trois espèces, qu'on distingue plus par la vue que par des noms particuliers, n'en connoissant pas d'autre que *struthies*, ainsi, par Columelle, Dioscoride et Galien, nommés, les coins de la plus grande espèce, mis au second rang de bonté. Les moyens qui ont la couleur d'or, sont les plus prisés; les petits, comme les moins valeureux, sont regardés comme sauvages. Tous ces coins sont cotonnés, mais plus les moyens et dorés que les autres,

autres, comme une marque de bonté. Les petits deviennent bons par l'enture, et en même tems plus fertiles, affranchissement que tous les coignassiers reçoivent gaîment, même ils ne refusent aucune greffe de fruits à pepins, ni les abricotiers, comme il a été dit. On ente profitablement le coignassier sur poiriers, pommiers et aubepines. On met le coin en rang avec les autres fruits de marque, par ses bonnes qualités, parce qu'il se confit facilement de différentes manières, en plusieurs appareils de gelées, cottignacs et d'autres manières; comme aussi on l'emploie utilement en cuisine parmi beaucoup de mets.

On cueillera les coins le plus tard que l'on pourra, pour donner plus de loisir aux gelées de les toucher sur l'arbre, sans cette préparation, ils se pourriroient promptement au grenier. L'odeur des coins pourrit toutes sortes de fruits, quand, par un trop près voisinage, ils la leur communiquent. Pour prévenir cette perte, il faut serrer les coins dans un grenier séparé, éloigné des poires, pommes, raisins et semblables fruits de réserve.

Sans m'éloigner du propos des coins, je

dirai qu'en entant la greffe de l'aubé-épine blanche sur le tronc du coignassier; de ce mariage, sort un fruit nommé arseirole : il est petit, de la figure d'une poire pointue, de couleur rouge; son goût est âpre, et ne peut être mangé que préparé en confiture au sucre ou au miel, ou bien dans le vinaigre avec du sel, pour servir de même que les capres.

Dans la description générale des arbres sauvages, on voit ci-après, au liv. VII, comment le châtaignier veut être planté, la forêt étant son lieu principal, par le rang honorable qu'il y tient. C'est pourquoi j'enseignerai seulement dans cet endroit le moyen de l'enter, pour lui faire produire un fruit entièrement agréable, afin que, soit dans la forêt ou ailleurs, par-tout étant beau et profitable, on puisse avoir une abondance de bonnes châtaignes, autres que bâtardes, appelées bouchasses, ce qu'on ne peut espérer des arbres non entés, qui les produisent petites, ridées et de difficile dépouillement. Il y a plusieurs espèces de châtaignes franches, dont les meilleures sont les sardonnes et tuscanes, ainsi appelées, des pays d'où les races nous en sont venues. Les sardonnes,

sont celles qu'on appelle à Lyon, marrons, connus par toute la France, par le trafic de ce fruit. Différentes contrées de ce royaume abondent en ce fruit : le Dauphiné, la Haute-Provence, une partie du Languedoc, comme en Vivarais, Gévaudan, le Velay, aussi l'Auvergne, le Limousin, le Périgord, la Guyenne, la Gascogne, en plusieurs endroits; en France, il y en a aussi dans quelques quartiers. Le moyen le plus sûr pour enter le châtaignier est en canon ou tuyau, non en été, comme on fait de cette manière pour tous les autres arbres fruitiers, mais au printems, avant qu'ils aient fait un jet nouveau. Le châtaignier étant déjà entré en sève, avant cependant qu'il ait poussé, est le point de mettre la main à l'œuvre, parce qu'alors les canons se dépouillent fort proprement, et s'appliquent sur le sauvageon, avec la même facilité. Il faut pour cela préparer un an auparavant les sujets et les arbres francs, dont vous desirez avoir des greffes, en étêtant les uns et les autres, pour les faire rejetter de nouveau, et en même tems que les jettons et canons s'entr'accordent, si justement, et proportionnément entr'eux,

qu'étant de pareil âge et grosseur, ils s'unissent très-bien ensemble. Par ce moyen, vous ne manquerez pas d'avoir des entes telles que vous desirez : cette observation étant semblable à celle déjà notée, à l'article des amandiers. Quelques-uns entent le châtaignier sur le chêne, où il reprend ; mais le peu de profit qu'il y fait, nous engage à ne tenir aucun compte de cette curiosité. Le châtaignier, veut être inséré sur lui-même et non autrement; il ne reçoit pas non plus aucun autre arbre, tout mélange lui étant désagréable.

La cueillete des châtaignes est de grande importance dans les lieux où elles tiennent un rang entre les principaux fruits, en ce cas regardée comme une moisson. On y ramasse aussi ce fruit avec une grande diligence et beaucoup de soin, quand il est parvenu en parfaite maturité, lorsque l'on voit les bourses des châtaignes s'entrebailler, qui sont leurs premières robes, garnies de piquans, et les châtaignes sortent par ces ouvertures. Si on ne veut pas attendre qu'elles tombent d'elles-mêmes des arbres, on les abattra tout doucement, avec des perches,

sans offenser les rejettons des arbres, que le moins qu'on pourra ; après, on les serrera aux greniers, pour y être conservées jusqu'au besoin. Il y a différens moyens pour conserver les châtaignes saines et entières. Quelques-uns, pour les garder fraîches, ne les sortent des bourses qu'à mesure qu'ils veulent en manger, en les tenant dans un lieu frais, ni humide, ni éventé; d'autres, après les avoir tirées des bourses, les tiennent dans du sable, mêlés ensemble, ou sur de la fougère, par lits. Mais ceux qui ne se soucient pas de les avoir fraîches, les sèchent à la fumée, sur des claies à ce accommodées, ensuite ils les battent pour les depouiller de leurs pellicules; enfin, ils les vannent, comme du bled, ce qui les rend blanches, et ainsi débarrassées de poussière et ordure, nettes et saines, sans crainte de pourriture, elles se conservent jusqu'aux nouvelles.

Comme il n'est question en cet endroit que de fruits, le mûrier blanc laissé pour la soie, je traiterai du noir, puisque de lui seul proviennent les bonnes mûres, fruit recommandable, parce qu'il est sain, agréable au manger, et hâtif à mûrir. Le mûrier a été estimé par les Anciens, le plus sage de

tous les arbres, à cause qu'il ne bourgeonne pas, que la rigueur des froidures ne soit passée; il donne par cette tardivité le loisir de le loger comme on veut. Le tems pour planter cet arbre, est depuis le commencement de l'automne jusqu'à la fin de l'hiver, si les froidures et les pluies n'y mettent pas empêchement. Il desire un bon fonds, plus sablonneux qu'argileux, plus humide que sec, et l'air tempéré, plus frais que chaud; il se plaît à être souvent fumé et quelquefois arrosé. Il vient de semence, de branche et de racine, mais avec beaucoup plus d'avantage par ce dernier, que par branche, dont le meilleur est de transplanter au verger l'arbre déjà gros et chevelu, pris à la pépinière où il aura été semé, plutôt que de s'amuser à le commencer par branche. L'enture n'est pas nécessaire au mûrier, puisque s'édifiant par branches, il sort entièrement affranchi de la bâtardière; mais s'il arrive que vous ayez des mûriers déjà avancés, dont le fruit ne vous plaît pas, vous pourrez les enter en canon ou écusson, réformant ainsi leurs défauts pour la bonté du fruit, qui en deviendra plus gros. La bonne culture du fonds, le fumier, l'arrosement, et le soin

d'émonder son branchage, lui serviront beaucoup. Le mûrier ne reçoit d'autre greffe que de sa race, ou ce seroit de blanc en noir, et au contraire, aussi n'est-il reçu d'aucune autre plante que ce soit. Néanmoins, contre cet avis, on ente le pommier sur le mûrier blanc, pour avoir des pommes très-douces, mais la reprise difficile de ces entes, qui provient du lait que le mûrier jette en l'incisant, et qui est contraire à la sève du pommier, fait qu'on ne fait pas grand cas de cette invention.

Les mûres ne pouvant se conserver que bien peu de tems, il faut les manger fraîchement cueillies; c'est pourquoi nous ne mettrons au verger que trois ou quatre mûriers noirs, nombre suffisant pour satisfaire à ce que nous desirons de ces arbres en cet endroit.

Quoique la corme ne soit pas un fruit rare, et qu'il abonde par-tout, venant même naturellement parmi les forêts agrestes, il ne sera cependant pas mal à propos de mettre dans le verger un petit nombre de cormiers, qui rapporteront un fruit d'autant meilleur, que plus soigneusement ils seront cultivés. On appelle aussi les cormes, sorbes, du mot

latin *sorbus*, et leur arbre, *sorbier*. Le cormier ou sorbier sera planté en même tems, en même lieu, sous même air, que le pommier. Il ne faut pas se mettre en peine de l'enter, par le peu d'avantage qu'il y auroit, car pour avoir de belles cormes, il ne faut que bien en cultiver les arbres. Il ne convient pas non plus d'insérer sur lui aucun autre fruitier, par la dureté de son bois, qui rend l'enture difficile, et douteuse la reprise de la greffe. Il y a cormier mâle et cormier femelle ; celui-ci est seul fertile, l'autre ne faisant aucun fruit. Les cormes sont aussi différentes entr'elles, dont les meilleures sont les presque rondes du côté de la queue, les pointues par cet endroit étant estimées sauvages, et les autres de condition franche, quoique toutes viennent sans artifice, comme il a été dit.

Pour cueillir les cormes, il ne faut pas en attendre la maturité, mais il convient de les tirer de l'arbre étant encore jaunes et dures pour les faire achever de mûrir sur la paille, où elles seront tenues étendues jusqu'au point qu'étant devenues noires et molles, elles pourront se manger, ce qui arrivera dans peu de tems, ce fruit ne souffrant pas

la longue garde. Les cormes avant leur maturité, coupées et séchées au soleil ou au four, sont facilement réduites en farines, étant moulues avec le bled pour le pain du ménage, où ce fruit est utile, tant pour alonger que pour abattre la malignité de l'ivroie. On en fait aussi de la boisson, en les employant encore jaunes, quand les raisins manquent, comme en ce cas l'on fait des poires et des pommes.

Un petit nombre de cornouillers siéra bien parmi les fruitiers précieux (quoique ce soient des arbres que la nature, seule, fournit dans les forêts), à cause de la beauté des cornouilles, par leur couleur écarlatine, agréable à voir. Le cornouiller se plante pendant tout l'hiver; il vient en toute terre, quoique sèche, mais à souhait, sous un air plus froid que chaud; son bois est ferme et solide, comme la corne des bêtes, d'où il tire son nom. Le cornouiller a de commun avec le cormier, qu'il ne veut pas être enté, ni sur lui-même, ni sur aucune autre plante, ni même recevoir aucune greffe; car il rend un fruit tel qu'on le desire, sans autre mystère que de le planter et cultiver. On distingue cet arbre par mâle et femelle, le

premier rendant plus de fruit, et meilleur que l'autre; c'est pourquoi il est nécessaire de distinguer le sexe de cet arbrisseau, pour ne s'en charger que du plus profitable.

Le cueillette des cornouilles se fera lorsqu'elles auront atteint le dernier point de maturité, qu'on reconnoîtra à la couleur, pour corriger l'aigreur naturelle de ce fruit, afin qu'il devienne propre à être employé en breuvage, la nécessité y arrivant; et aussi, pour les laisser manger aux pourceaux, principale de ses utilités; car, quant à la réserve, on n'en fait aucune, que pour le plaisir, en confiture au sucre, à la manière des agriotes; et en gelées pour rafraichissemens, aux febricitans, en quoi ce fruit est très-propre.

Dans l'hiver on plante le meslier ou néflier, dans un terroir de moyenne bonté, ni trop humide, ni trop sec; il desire aussi l'air tempéré, cependant, plus froid que chaud; cet arbre se plaît à être enté, même de différentes manières; sur poirier, sur pommier, sur coignassier, et sur aubepine. Il profite très-bien sur tous ces arbres, mais diversement, selon la différence des sujets. Les nèfles qui croissent sur le tronc du néflier, demeurent petites, quoique franches, de bon

goût, sans changement: sur poirier et pommier, d'autant plus grandes, que plus les fruits des troncs tiennent de cette qualité, leur communiquant aussi leur saveur et leur forme: sur le coignassier, se forme les plates et grosses nefles, douce en saveur; au contraire, petites et pointues sur l'aubepine, dont elles tirent une petite et agréable aigreur. La seule manière d'enter les néfliers est en fente; ils ne peuvent supporter les autres façons, par la foiblesse de leur écorce.

Les mêles et nèfles mûrissent par les gelées de l'hiver; par cette cause, on les laisse fort long-tems sur les arbres, jusqu'à ce qu'elles soient prêtes de leur parfaite maturité, où elles parviennent en les gardant sur de la paille, pendant quelques semaines, alors elles deviennent propres à être mangées de jour à autre. On n'en fait pas d'autre réserve, qu'en confiture et compote, qu'on prépare au sucre, au miel, au vin cuit et autrement.

Le noyer fera l'entrée des arbres qu'on plante au printems; car, quoiqu'il ne soit pas autrement délicat, cependant pour le plus certain, il faut le mettre en terre après

les froidures, de crainte qu'elles ne pénètrent dans l'arbre, par sa grosse moëlle, qu'on découvre en lui coupant la tête, quand on le plante: outre que la séve de l'arbre aide à sa reprise, il est nécessaire de l'attendre, pour le planter; ainsi, quand elle est venue, ce sera la vraie saison de mettre les noyers en terre. Le meilleur fonds, tel que pour les fromens, est celui que les noyers desirent le plus, où ils croissent en superbe grandeur, pourvu que l'air les favorise, qui est le tempéré, plus chaud que froid; mais parce que suivant l'étymologie de son nom, le noyer nuit, principalement aux bons labourages, ses racines occupant importunément le fond, et ses rameaux, l'air par ses grands ombrages, au détriment de toutes sortes de grains, cela fait qu'avec grande raison, les meilleurs ménagers ne logent pas les noyers ailleurs que là où ils ne peuvent beaucoup nuire; ce lieu se prend sur les bords des champs, contre les chemins, dans les vallons près des ruisseaux, et autres pareils endroits, où la terre étant bonne, ne peut à cause de son assiette, servir à autre chose. Le plant le plus gros est le meilleur, parce qu'il croît promptement, de la reprise duquel, il ne

faut pas douter, quand même il faudroit quatre hommes pour manier un seul arbre, à la charge que la fosse soit suffisamment grande en largeur et en profondeur, pour, à l'aise, recevoir ses racines. Pour avancement d'œuvre, fournissez-vous de plant de noyers, le plus gros que vous pourrez recouvrer: à cette cause, l'ayant laissé bien nourrir dans la bâtardière, sans tenir compte du mince et menu, dont la foiblesse ne peut donner espérance que d'un tardif avancement, ni résister à la violence des vents, ni à l'importunité des bêtes qui, très-souvent, en se frottant et broutant, gâtent les jeunes arbres, plantés nouvellement, quand ils les trouvent exposés dans la campagne où est leur vraie situation, et non dans les vergers resserrés, tant par la grandeur des arbres qui opprimeroient les autres fruitiers, que parce que la noix n'est pas un fruit dont on doive faire un autre cas que des choses communes de ménage. Cet arbre ne fleurit aucunement, comme la plupart des autres, il jette seulement des chatons pour avant-coureurs des noix prochaines, ainsi que font les coudriers et chênes. On ente les noyers en canon, sur les nouveaux jets de l'année précédente, dans

le printems ou l'été, comme j'ai dit des amandiers; cependant, on prend rarement cette peine, ou ce seroit pour affranchir ceux qui, déja grands, ne produisent pas un fruit de valeur, que l'on corrige par ce moyen; car, de ceux qu'on élève dès leur origine en semant les noix bien choisies, dans la pépinière, vous pourvoyez à ceci, comme il appartient, d'où les arbres sortent parfaitement francs. Le noyer est fort utile au ménage, le fournissant pour toute l'année, de noix et d'huile, tant pour la nourriture de la grosse famille (et en certains lieux où l'huile d'olive manque, pour la table du maître, à cela étant approprié), que pour brûler à la lampe: en outre, plusieurs autres services infinis que les noix et l'huile font à la médecine, à la peinture, aux ciemens. De plus, les confitures de noix, faites au sucre, sont des plus priseés; et au miel de bonté passable. Le bois de noyer est très-propre à tout ouvrage de menuiserie; il sert aussi pour le chauffage. Ces avantages compensent en partie les incommodités de cet arbre, dont il tire le nom; à quoi l'on ajoute celles de l'ombrage, qui rendent malades les hommes et les bêtes qui se retirent dessous, en été quand elles ont

chaud, et que les noix offensent la bouche, l'estomac et la tête de ceux qui en mangent, sans être confites, moins cependant les fraîches que les sèches.

La cueillette et la garde des noix est entièrement semblable à celles des amandes, à quoi vous renvoyant, il n'en sera pas ici parlé plus avant, si ce n'est pour vous donner avis, que plutôt vous ferez exprimer l'huile des noix, à ce destinées, et meilleure elle sera; mais vous en retirerez en bien moindre quantité que si vous attendez long-tems; ce qui est en usage par plusieurs bons ménagers, qui ne font tirer leur huile, d'autres noix que des vieilles, par cette raison, gardant leurs noix une année, jusqu'aux nouvelles.

La jujube ou guindonle, ressemble à la cornouille, en ce qu'elle a un noyau dedans, comme l'olive. Elles sont différentes en goûts, parce que l'un est doux, et l'autre aigre : la jujube n'a rien de sauvage, comme la cornouille, qui a la couleur plus claire, que la jujube. Par ces ressemblances, il y en a qui disent que la jujube est la cornouille franche : ou la cornouille la jujube sauvage, mais ils se trompent, car se sont deux fruits distincts et séparés, de différentes espèces, discor-

dants aussi en ceci, que la cornouille est de pays froid, et la jujube de chaud. Par cette raison, on prend le jujubier après l'hiver, vers le mois de mars, de peur des froidures, en terre douce et fertile, sous un air chaud, et dans un endroit qui ne soit pas trop battu par les vents; s'il est éloigné de son naturel, il faut avec soin le cultiver, en le bêchant, fumant, et arrosant au besoin; mais dans l'autre cas, il souffre patiemment la négligence du jardinier; il n'est pas nécessaire de l'enter, puisque par la seule semence des noyaux, les arbres viennent bons, et aussi par les rejettons des vieux; ils ne veulent pas être plantés trop gros, il suffira qu'ils ayent atteint la grosseur du manche de la houe; Columelle marque deux couleurs de jujube, l'une blanche, l'autre rouge. La race de ce fruit a été premièrement apporté de Syrie, en Italie, par Sextus Papinius, d'où, à la longue, elle est parvenue jusqu'à nous. Les anciens ont appelé la jujube *poma serica*, ou *syrica*, particulièrement Columelle et Galien, *zizipha*.

On recueille les jujubes vers la fin du mois de septembre, comme étant alors parfaitement mûres; ensuite on les sème dans un lieu

lieu sec, pour être mangées pendant quelques mois, ou être employées en médecine, le long de l'année.

Il faut planter le grenadier en même tems que le jujubier, en semblable terre, et sous pareil air, par la conformité de leurs naturels. On retirera le plant des grenadiers de la bâtardière, où on l'aura mis enraciner de branche, quelques années auparavant; on choisira le plant un peu plus mince que le plant de la houe, parce qu'il ne reprend pas si aisément gros que menu: cet enracinement par branche, épargne la peine de l'enture; cependant, si on desire l'enter, on pourra le faire en canon ou en écusson, et non d'une autre manière, à cause de la dureté de son bois. Il y a trois espèces de grenades, des douces, des aigres, et d'autres qui participent des deux goûts, nommés aigre-douces; elles sont aussi différentes en grandeurs, selon leurs races particulières; cependant la culture aide fort à cela, en faisant croître promptement ce fruit; car, une race de petites grenades mises dans un jardin bien cultivé, rapportera un fruit plus gros, qu'une de grande, plantée dans un lieu laissé en friche. On remarque cela tous les jours, par

la différence des grenades qui croissent sur les arbres cultivés au verger, à celles que portent les hayes, qu'on dresse en plusieurs lieux pour clôture, ces dernières demeurent petites en comparaison des autres ; ce qui servira pour avis: et cette bonne culture sera aussi pour corriger un peu l'aigreur importune des grenades, et non de l'adoucir entièrement, cela ne pouvant se faire par artifice, quoique quelques-uns le tentent par différens remèdes, non plus que d'empêcher d'éclater celles qui sont dans ce cas. Tout ce qu'on peut faire pour obvier à ces défauts, est de ne pas se fournir des races trop aigres, ni de celles qui sont sujettes à crever sur l'arbre, quand il sera question d'édifier la grenadière ; le remède étant alors d'autant plus assuré, qu'il est plus facile de prévenir les maux, que de les guérir, quand ils sont arrivés. La grenade est ainsi appelée par le grand nombre de grains dont sa pomme est composée; elle est venue de Carthage en Italie ; c'est pourquoi les Latins l'ont appelée, *malus punica.*

On cueillera les grenades fort mûres, car, tirées de l'arbre avant ce point, elles se moisissent promptement après, ou se rident et

dessèchent : mais, prises dans leur parfaite maturité, elles sont de longue garde, pourvu, aussi, qu'on les tienne suspendues sous des planchers, dans des lieux moyennement aërés, et secs. Il y en a, au contraire, qui, en ne leur faisant pas sentir l'air, les conservent saines, pendant un an; ils enferment les grenades dans des grands vases de terre, soigneusement couverts, et cimentés avec de l'argile ou de la poix, de manière que le vent ni l'air n'y pénètrent; à la charge, cependant, avant que d'enclorre les grenades, de les bien sécher au soleil, en les y tenant deux ou trois jours, et avec cette observation, d'empêcher de faner la fleur de ce fruit; ce qu'on fera si, sur elle, l'on pose les grenades, lorsqu'on la met au soleil, pour empêcher qu'il ne frappe dessus. On fait du vin de ce fruit, comme de plusieurs autres, en exprimant son jus au pressoir, ayant, avant tout, retiré ses grains proprement, pour les débarrasser d'écorces et de pellicules. Les apothicaires sont habitués de conserver long-tems le jus de grenade, dans des vases de terre vitrés, ou de verre, après être écumé et épuré, en y versant par-dessus, de l'huile d'olive, pour l'empêcher d'éventer.

La bonté de la figue n'est pas mise en dispute, chacun disant que ce fruit est des plus exquis, lequel et le raisin, par jugement universel, sont estimés la couronne de tous les autres. De fait, à l'arrivée des figues et des raisins, qui vont presque de compagnie, on voit disparoître la plus grande partie des autres fruits, comme s'ils cédoient à leur délicatesse. Quelques-uns ajoutent à ce rôle, la pêche; mais ils se trompent, car, quoiqu'elle soit bonne, ceci s'entend des bien choisies, il y a pourtant des poires, pommes et prunes, qui sont meilleures, ce qui la rend indigne d'être portée à un si haut degré. Revenant à la figue, je dirai que la contemplation de ce fruit est admirable, par la variété abondante de ses espèces, et leurs diverses qualités, dont, ainsi que des poires, les anciens ont fait un très-grand cas : témoins les figues de Carthage, portées au sénat de Rome, par Caton. Cette bonne opinion conservée jusqu'à présent, par l'utile usage de ce fruit, fait beaucoup priser les figues; on en voit des blanches, des noires, enfumées, grises, tannées, vertes : des grandes, moyennes, petites; des hâtives et tardives, de saveurs très-différentes, et précieuses.

Quant aux noms des figues, il est à propos d'en représenter les plus usités, et de même pour l'honneur de l'antiquité, de renouveller ceux qu'elle a voulu donner à ce bon fruit, que le tems n'a pu faire oublier, et non pour un autre avantage, que pour contenter notre curiosité; car, en vain nous voudrions les rapporter aux nôtres, par la difficulté de l'entreprise; Columelle commande au ménager de se pourvoir principalement de figues, *Liviaues*, *Africaines*, *Chalcidiques*, *Sulques*, *Lidianes*, *Callistrutiers*, *Topies*, *Rhodianes*, *Libyeques*, *Hybernales* et de toutes celles qui fleurissent deux ou trois fois. Dans les endroits de ce royaume, où la figue croît gaiement, on fait cas de celles qu'on nomme ainsi: *Aubicons*, *Bourjassotes*, *Blanquetes*, *Brunessenques*, *Quotidianes*, *Œil-de-Perdrix*, *Blavetes*, *Concourelles*, *Bouvaux*, *Douces*, *Hospitalières*, *Coquines*, *Roussaux*, *Pel-dure*, *Marseilletes*, *Angeliques*, qui sont blanches, longues et grosses, *Pourquines*, noires et petites, omettant les autres par briéveté. Les figuiers de toutes ces espèces fleurissent une ou plusieurs fois: non à la manière des autres arbres, mais en produisant des petites figues de nulle valeur, qui

sont comparées à l'écume, comme avant coureuses des bonnes, sans parvenir en maturité, sont, par les bonnes, expulsées de l'arbre, excepté quelques espèces particulières, dont la figue de fleur, mûrissant très bien, est reçue pour bonne, et fort estimée par sa maturité hâtive.

Or, quoiqu'il y ait plusieurs espèces de figues, selon leurs différentes qualités, cependant, les figuiers veulent indifféremment être plantés en même-tems, qui est après les froidures, vers le mois de mars et d'avril, afin d'éviter le péril d'être tués par le mauvais tems, qu'ils craignent toujours beaucoup, mais plus dans leur première jeunesse, qu'avancés en âge. C'est selon le naturel général de cette plante, à laquelle il ne faut point d'autre air que chaud, ou du moins tempéré, se reculant des froidures; ainsi, pour toutes sortes de figuiers, nous choisirons cet air; mais il n'en sera pas de même du fonds, qu'on distinguera pour l'approprier au naturel particulier de chaque arbre. Les figuiers portant de grosses figues, desirent un bon fonds, gras et humide, les autres se contentent d'une terre moyenne, plus sablonneuse qu'argileuse, non cependant trop lé-

gère et sèche, où aucune espèce de figuiers n'y vient, ou n'y fructifie pas; il est vrai que naturellement le figuier sauvage s'agraffe, parmi les pierres, dans les vieilles masures et remises de bâtimens, dont néanmoins on ne peut espérer un fruit d'aucune valeur. Si on a l'eau à commandement, ce sera le comble de leurs souhaits, de faire boire les figuiers en été, quelquefois pendant les grandes chaleurs, l'eau donnée à propos, leur étant aussi utile, qu'elle leur est nuisible quand elle croupit près d'eux, ce dont il faudra se donner de garde, afin de ne pas les planter dans un lieu marécageux. Le fumier et le labourage avancent l'abondance des bonnes figues, traitement qu'on ne leur épargnera pas. On n'emploiera pas en cet endroit de gros fumiers, mais des vieux terriers, et semblables engrais. Marseille abonde en figues précieuses, connues par toute la France; il en croît aussi de fort bonnes dans divers autres endroits de la France, dans plusieurs lieux du Languedoc, comme à Montpellier, Nismes, au Pont-Saint-Esprit, au Bourg-Saint-Andeol, dans ma patrie, à Aubenas, et ailleurs. Le figuier avance promptement, s'il est planté dans une grande fosse, donnant

place à ses racines où elles s'étendent à plaisir; par cette cause on la creusera fort ample et large, sans crainte d'excéder, si mieux l'on n'aime planter les figuiers au rayon, à la manière des taillis, pour en mettre les racines entièrement à l'aise. Les figuiers discordent en ceci des autres arbres du verger, parce qu'ils ne veulent pas être plantés bien gros, le petit avançant et reprenant mieux que le gros plant; c'est pourquoi il faudra le tirer encore mince de la bâtardière, sans l'y laisser beaucoup grossir. Il suffira qu'il ait atteint la grosseur du pouce d'un homme robuste, et de le planter tel, non droitement, comme les autres fruitiers, mais couché de long dans la fosse, en le recourbant par le bout, pour en faire ressortir à l'air seulement quatre doigts ou demi-pied, à la manière des provins; c'est pourquoi le rayon long est plus propre à ce service que la fosse ronde et quarrée, ou ce seroit qu'on la creusât avantageusement grande, comme nécessairement il convient qu'elle soit, car elle deviendroit inutile, étant petite et serrée. La raison de ce recourbement, vient de ce que si le figuier étoit étêté en le plantant, comme les autres arbres, le froid qu'il craint

fort, entreroit dans son tronc, par la plaie de l'ouverture, sa grosse moëlle l'y attirant, dont il mourroit; mais en le plantant ainsi recourbé, et pour ce faire il faut le prendre jeune et mince, il n'est pas nécessaire de le rogner en aucune manière; c'est pourquoi étant entier, sans nulle ouverture, les froids n'ont pas beaucoup de prise sur lui, outre que le reste du tronc se convertissant en racines, sert de bon fondement à l'arbre, pour le faire croître en peu de tems. Quoique le figuier ne puisse être recourbé dans la fosse, par la grosseur de son tronc, il ne sera cependant pas inutile, moyennant qu'il n'excède pas la grosseur du bras d'un homme, et il profitera en le plantant droit, comme les autres arbres, à la charge aussi de ne pas lui couper entièrement toutes les branches, mais celles qui notoirement détourneroient la reprise, et de le soutenir avec un piquet qu'on plantera auprès, auquel étant attaché, il pourra résister aux vents. Il y en a qui plantent les figuiers directement de branches, sans se soucier de la faire enraciner dans la bâtardière, ni d'en tirer des rejettons du pied des vieux arbres; mais c'est avec beaucoup moins d'avantage pour la reprise et pour la

durée, qu'en se servant de plant chevelu. S'il arrive d'employer ici la branche, il ne faudra pas en recombler entièrement la fosse avant un an, afin de faire creuser les racines avant dans terre, par les raisons dites; ou bien, la branche étant enracinée, au bout d'une couple d'années, il faut la replanter plus bas. En plantant les figuiers, il sera à propos, à cause de leur grande délicatesse, de leur donner quelques engrais, qui aideront beaucoup à leur reprise, en les mêlant avec la terre du fonds. On emploiera ici de vieux et subtils fumiers, ou de nouveaux et vigoureux terriers, et avec beaucoup de succès, l'arrosement pendant leur premier été. La seule manière d'enter ces arbres, est en canon et écusson, dont on se sert plus par curiosité que par nécessité, lorsqu'on veut affranchir quelques vieux figuiers qui ne vous plaisent pas, puisqu'ils viennent directement de branche, entièrement francs, comme il a été vu. Nous avons représenté le moyen de faire des figuiers nains, dans ce liv. chap. XXIII, agrément dont on se servira avec contentement, dont pour éviter redite, il n'en sera pas parlé ici davantage.

Comme les figues mûrissent petit à petit, leur cueillette dure long-tems; c'est pourquoi, de jour à autre, pendant quelque tems, on les retire des arbres, suivant qu'elles se présentent mûres. Les aubicons sont les figues les plus avancées, elles viennent vers les mois de juin et de juillet, et sont fort prisées tant par leur hâtiveté, que par leur grosseur et leur bonté passable; au reste, elles ne peuvent long-tems se garder, par cette raison, on les mange fraîches. Les figues qu'on desire conserver pour la provision, seront cueillis parfaitement mûres, et tout aussitôt, sans autre mystère, elles seront portées à sècher au soleil, sur des planches, des claies bien tissues, ou des canisses proprement faites avec des roseaux. Là, on les visites souvent, et en les remuant et renversant sans-dessus-dessous, on les hâte à se préparer au soleil, qui les frappe de tous côtés, si bien, que dans sept ou huit jours, il les rend suffisamment desséchées, alors on les serre dans des caisses qu'on met reposer dans un lieu frais, sans air, toutefois plus sec qu'humide, afin d'y être conservées jusqu'à l'usage, pour la nourriture et la vente; mais c'est après les avoir revues et assorties,

en distinguant les petites d'avec les grandes, les bonnes des mauvaises, en mettant chaque espèce à part dans des cabas ou des sacs, comme on desire. Le plus important de ce ménage est de sècher les figues, dont la difficulté s'augmente à mesure que le soleil décline, très-souvent à la ruine de l'ouvrage; car les figues se pourrissant deviennent la pâture des pourceaux, quand par la venue des pluies, on n'a pas le tems de les sécher: quand la chaleur du soleil manque, on se sert de celle du four, moyennement échauffé; mais cela se fait avec peu de profit, car il n'y a point d'autres figues bonnes et belles, que celles qui sans obstacle achèvent de se préparer au soleil, dans peu de jours; en un mot, le figuier est un arbre riche, rapportant un bon revenu, s'il se rencontre planté dans un lieu chaud et avancé, afin de faire promptement mûrir les figues, pour qu'elles soient de même séchées pendant les grandes chaleurs, évitant par ce moyen l'incommodité des pluies primeraines, qui sont contraires à leur préparation; c'est pourquoi celui qui n'aura pas le climat favorable ne se mettra pas en peine plus avant des figuiers, que pour en planter, dans l'espérance d'en

avoir des figues fraîches pour manger de jour à autre pendant la saison, puisque l'appareil des figues est plus incertain que le rapport des arbres, qui ne manquent jamais de produire, tant ils sont fructifians, ou ce seroit quelqu'année, par les extraordinaires sécheresses du mois de juillet, en brûlant leurs feuilles.

L'olivier est une marque certaine d'un séjour agréable, vu qu'il ne croît, ni ne profite, qu'en lieu tempéré, haissant les extrémités de froidure et de chaleur. Il est vrai, que selon le naturel des plus précieuses plantes (parmi lesquelles celle-ci tient un rang honorable), l'olivier tend plus au midi, qu'au nord, aimant mieux la chaleur que la froidure; et, quoique directement, il ne donne pas, sans appareil, son fruit à manger, comme font la plupart des arbres, il n'est pas, pour cela, mis après les autres fruitiers, aucun d'eux ne le précédant en valeur, par la richesse qui provient de son huile, (par excellence à ce seul mot, huile, étant reconnue celle d'olive), et la qualité de la confiture de ses olives. Au profit qui sort de l'olivier, est joint le plaisir, que la beauté de ses rameaux, d'une couleur verte, non-vulgaire, est d'autant

plus agréable, que, malgré l'hiver, elle se la conserve telle, toute l'année. Le rameau d'olivier, porté à Noë, par la colombe, lui fut un signe de bonne nouvelle; de là, les anciens ont pris la branche d'olivier pour le signal de la paix, comme le laurier, la victoire; c'est en quoi on peut remarquer, combien cet arbre, de tout tems, a été desiré, puisqu'il étoit employé à représenter le repos du genre humain. Columelle fait mention de dix espèces d'olivier, qu'il nomme olivier *Pausian, Algian, Licinian, Sergian, Nevian, Culminian, Orchite, Royal, Circite*, et *Murtée*. Aujourd'hui, ce nombre se trouve bien complet; il est même plus grand dans les pays où cet arbre abonde; mais le tems a changé ces appellations: les oliviers étant ainsi nommés, dans certains endroits, *Boutignan, Bequerat, Daurades, Verdales, Pommaux, Sauzins, d'Espagne, Rouvières, Glandaux, Royales, Gentiles, Coliaux, Longuettes, Negraux, Boubaux, Salliernes, Morengues.*

L'olivier étant un arbre des pays chauds, nous ne l'exposerons pas dans son commencement, à la merci des froidures, mais nous attendrons, pour le planter, jusqu'à ce que

l'hiver se soit entièrement déchargé, afin qu'exempt de ces injures, il puisse reprendre sans obstacle. La sève aide fort à cela, selon les expériences communes; par ces causes, vous ne mettrez pas la main à cette œuvre, avant l'arrivée du mois de mars, lequel et le suivant nous employerons à ce ménage, comme en étant la plus propre saison de l'année. Néanmoins, dans plusieurs endroits, même approchant les froidures, on n'attend pas le printems pour planter l'olivier; car, c'est dès l'hiver même qu'on les met en terre, comme les autres arbres, sans distinction, cependant, mal à propos, par les raisons dites. Il faut ajouter la qualité de la terre à la disposition du ciel, pour la donner à l'olivier, telle qu'il le desire; sans cette concordance, ce seroit perdre son tems, que de croire l'élever; car, comme il demande la perfection d'air, il fait de même de la terre, ne se plaisant, ni en trop grasse, ni en trop maigre, ni en trop pesante, ni en trop légère, ni en trop humide, ni en trop sèche, mais seulement dans celle qui, tenant le milieu, s'éloigne des deux contraires. Si ce lieu peut se rencontrer, ne doutez pas que vos oliviers ne soient bien logés. Mais, comme il

arrive très-rarement, dans les affaires de ce monde, de s'arrêter droit au milieu, sans tomber dans quelqu'extrémité, nous prendrons, plutôt, pour nos oliviers, le fonds maigre, que le gras; le léger, que le pesant; le sec, que l'humide; pourvu que le climat soit favorable. La terre étant ainsi choisie, sera facile à labourer, partie très-nécessaire, et, si elle n'est sise ni en plaine, ni en montagne, elle sera, par consequent, en coteau relevé, digne lieu de tout arbre précieux. Il n'y a pas grande difficulté pour le reste de son édification, parce que son plant est aussi facile à recouvrer, qu'aisé à loger en terre; il ne lui faut qu'un entretien modéré. Cette plante, quoique précieuse, est célébrée par sa patience, qu'elle endure la négligence du laboureur, l'olivier ne pouvant périr faute de culture; quoiqu'on le néglige pendant plusieurs années, laquelle, à la longue, lui étant redonnée à propos, on lui voit reprendre une nouvelle vie, en se perpétuant par ses jets, que l'olivier rejette en abondance. De-là, on se fournit de plant avantageusement, car, sans se donner la peine d'en faire venir par pépinière, ni autrement, on le trouve tout avancé contre les grands arbres, d'où les jeunes

oliviers

oliviers arrachés avec leurs souchettes, portant des racines, sont heureusement plantés dans le champ d'oliviers.

Mais le moyen manquant, de trouver suffisamment des rejettons aux pieds des vieux arbres, et qu'on délibère de faire, comme un magasin de jeunes oliviers, à l'imitation des autres arbres, on le pourra faire par branches, qui, s'enracinant dans terre, se convertissent en arbres. C'est l'ordonnance des anciens (improprement appelée, pépinière, vu qu'il ne s'agit ni de pepins, ni de noyaux, les noyaux étant inutiles à cela), pratiquée par quelques-uns de notre temps, pour, en abondance, avoir du plant d'olivier. Une jeune branche d'olivier, grosse comme le bras, ayant l'écorce lisse et polie, est coupée d'un arbre de bonne race et fertile; on la met en pièce avec la scie, par tronçons d'un pied, ou d'un pied et demi de long; on enfouit ces tronçons dans une terre bien fumée et labourée, jusques là, que par-dessus, il y en ait quatre doigts; en ayant le soin de poser les tronçons debout, la partie d'en haut, tournée vers le ciel, comme elle étoit crue en l'arbre, afin que les jets qui en proviennent, suivent leur naturel. Là, ces tronçons prennent ces ra-

cines, moyennant que le lieu soit tenu arrosé en été, et en le marrant et sarclant, débarrassé d'herbes malignes; et, afin que par mégarde, le bêcheur n'offense les tendres rejettons dans terre, l'endroit où sont enterrés les tronçons, est marqué, demeurant ainsi en assurance. On s'abstiendra d'en ôter aucun rameau d'une couple d'années, quoique plusieurs en sortent: passé ce terme, on nettoye le superflu, pour façonner les plantes, afin que trois ou quatre ans après, elles soient propres à être transplantées dans le champ d'oliviers. Voilà l'ordre de ce ménage. Mais, avec plus de facilité, et non, cependant, sans étonnement, on voit, par expérience, une bille d'olivier, qui n'a l'écorce que d'un côté, s'enraciner très-bien, étant plantée droitement en terre; et là, devenir arbre sans autre mystère. C'est de-là qu'est sortie la science de refendre les vieux et gros oliviers, en faisant d'un, plusieurs, avec la scie, en les prenant de leur long, depuis le haut jusqu'en bas, racines et tout, comme cela s'accorde le mieux, ainsi que, communément, cela se pratique en Languedoc et en Provence, ou, transportant les oliviers avec l'écorce d'un seul côté, la nature les achève de revêtir à

la longue; or, de quelque lieu qu'on tire le plant des oliviers, il est assuré, que plus il est gros, plutôt et plus vigoureusement il repousse et grandit, dans la mesure duquel, on ne peut excéder, quand même il faudroit quatre hommes pour manier un seul arbre; l'olivier ayant cela de commun avec le noyer; c'est pourquoi, pour voir promptement votre champ d'olivier grand et fructueux, vous édifiez les d'estaques (ainsi on appelle en Languedoc et Provence le plant d'oliviers), fortes et grandes, non de petites et minces, par le naturel de cet arbre, assez tardif à croître, et par conséquent de longue vie et durée.

Dans les provinces où cet arbre abonde, on ne le loge pas parmi les autres fruitiers dans les vergers, mais par l'argent qu'on tire de son rapport, on en fait des grands vergers séparés, comme des forêts, ce qui n'est pas de l'usage des régions où l'air ne favorise pas entièrement ce ménage, où l'on se contente d'élever un petit nombre de ces arbres dans les jardins, pour le plaisir d'en voir les rameaux et d'en tirer du fruit seulement pour confire.

En plantant l'olivier, on lui coupe la tête,

à la manière des autres arbres, afin de les faire beaucoup rejetter; il desire d'être soigneusement rebouché de terre, de peur de l'évent, qu'il craint fort, à quoi veillant de près, lorsqu'on les plante, comme étant le principal de ce ménage, on en écarte la terre si bien de tous côtés, qu'il n'y reste aucun vide, et on la foule aux pieds tellement à profit, même en la battant avec un battoir, que l'air ni le vent ne puissent y entrer. Il sera bon en rabaissant la terre des bords de la fosse, lorsqu'on la remplit, de mêler en même tems du fumier parmi la terre, par le plaisir que cet arbre prend d'être engraissé; car quelque soit le fumier, l'olivier le reçoit, mais il aime cependant mieux celui qui se trouve vieux et pourri; les gras terriers leur sont aussi très-agréables. On ne plantera pas l'olivier près du chêne, ni dans la fosse d'où le chêne aura été tiré, à cause de l'antipathie qui est entre ces deux plantes, dont l'olivier languit et périt. Cela n'arrive pas du voisinage du figuier, ni de celui de la vigne, parmi lesquels il vient assez bien; le meilleur néanmoins est de ne pas démentir le nom d'olivette, en y mêlant aucun arbre d'une autre espèce, et en la composant des

seuls oliviers, les plus remarquables en fertilité. On doit observer dans la disposition de l'olivette, le pays étant importuné de chaleur, de la planter à l'aspect du septentrion, et si le pays est importuné de froidure, du côté du midi, afin d'adoucir de quelque manière ces intempéries. Columelle n'approuve pas l'opinion de plusieurs, qui disent que l'olivier n'est pas fertile, ou qu'il meurt, s'il est éloigné à trente lieues de la mer; cela se prouve en Provence et Languedoc, où l'abondance des oliviers se trouve renfermée dans un pareil espace de terroir. Il est vrai que de siècle à autre on se recule heureusement de la mer, en faisant fructifier ces arbres en différens lieux, estimés au tems passé, par leur froidure, impropres à leur accroissement, en pratiquant la maxime, *que beaucoup de bonnes choses se perdent par faute de les rechercher.*

Après le plantage, il faut parler de l'enture; plusieurs ne se donnent pas cette peine, laissant produire à leurs oliviers le fruit, selon leur naturel, sans artifice, ce qui très-souvent rencontre bien; mais si bonne que la race en soit, elle devient toujours meilleure par l'enture, pour la qualité et la quan-

tité de fruit. La vraie manière d'enter l'olivier est sur lui même ; en vain quelques-uns se sont efforcés d'affranchir les oléastres, comme aussi c'est abus de croire insérer l'olivier sur un autre arbre, ni de lui faire recevoir aucun fruitier ; le seul mois de mai en est la saison, l'écusson, la seule manière, et le point le meilleur, pour la reprise des entes (sans observer aucunement la lune), est quand les sujets sont en fleur, terme qu'il ne faut pas laisser échapper ; mais ceci est pour le respect des arbres déjà avancés, dont l'âge les rend capables de fleurir ; car il ne faut pas faire cas de ces adresses pour les plus jeunes, mais les enter dès la seconde année qu'ils ont été replantés. L'incision se fait en carré, selon la figure de cette lettre grecque π, dont j'ai parlé ci-devant, et dans les endroits les plus unis et solides des principales branches, qui n'excèdent sur terre guères plus que la hauteur d'un homme ; on appliquera là les écussons, aussi proprement qu'on pourra, et quoiqu'ils ne joignent pas parfaitement de tous côtés le bout de l'écorce de l'arbre (comme cela est nécessaire pour les autres fruitiers), n'importe, ceux-ci étant plus faciles à reprendre qu'au-

cunes autres entes. On mettra deux ou trois écussons à chaque branche, et davantage selon sa grosseur, non perpendiculairement l'un sur l'autre, mais en environnant la branche des côtés en tournoyant. A quatre doigts ou demi-pied par-dessus ces écussons, on enlèvera de l'écorce de la branche une courroie large de deux doigts, environnant l'arbre en ceinture, pour arrêter en quelque sorte la substance du tronc, à l'avantage des entes, sans l'ôter du tout aux branches, afin qu'elles achèvent de nourrir les olives, dont les fleurs font la démonstration, et s'il arrive que les entes ne prennent pas, les arbres demeurent encore entiers, soit pour les réenter par après, soit pour les laisser dans leur premier état, si bon vous semble. Ainsi, sans grand hasard, on attend que les entes aient bourgeonné, qui possèderont entiérement l'arbre, quand au bout d'un an les branches sciées dans la partie déjà écorcée, toute la nourriture sera laissée pour elles; cependant, si on ne se soucie pas du fruit de cette année, ce sera une plus grande sûreté pour la reprise et l'avancement des entes, si dans le même tems que l'on ente les arbres, on les débarrasse de leurs bran-

ches, en les étêtant entièrement; car par ce moyen, vous retirerez l'utilité nécessaire de l'olivier, vu qu'aucune partie de la vigueur de l'arbre ne se perdra, et que toute parviendra au profit des entes.

Sans abuser de la patience des oliviers, on les cultivera soigneusement, afin de leur faire produire du fruit en abondance, comme on reconnoît à vue d'œil que leur rapport manifeste la diligence de leur maître; ils veulent même un gouvernement particulier, par la particularité de leur naturel, ce qui m'engage à ne pas en renvoyer ailleurs le discours, c'est-à-dire, au général des autres arbres, mais d'en traiter en cet endroit. La culture qu'ils desirent, est d'être profondément déchaussés, si ce n'est pas chaque année au moins de deux ou trois l'un, et après avoir coupé de racines tout ce qui paroîtra à découvert, il faudra remplir la fosse de bon fumier mêlé avec de la terre du fonds, en réunissant le plan sans relèvement, comme quelques ignorans font, croyant bien travailler, qui, en amoncelant la terre au pied des arbres, en font tarir les racines, vu que les racines cherchant la terre mouvée et engraissée, se logent à la superficie, et

se trouvent au-dessus de la monticule du relèvement, dépourvues d'humidité, elles manquent en tems de sécheresse, au détriment de l'arbre, qui à la longue en périt. On tiendra le reste du champ labouré, afin que les herbes ne s'y logent pas; et afin que la dépense sorte du fonds même, on sèmera sur lui des légumes ou des bleds, qui paiera la culture, et l'olivette s'entretiendra d'elle-même. On chargera le fonds de l'olivette à la manière des autres labourages de deux en deux ans, pour avoir plus de loisir de le tenir en gueret à la façon des autres labourages, afin de le rendre plus capable à ce service; les oliviers s'accordent en ceci avec plusieurs autres arbres, qu'ils ne produisent pas généralement du fruit tous les ans, mais de deux l'un, au moins fort rarement. Il est besoin de les entretenir suivant ce naturel, pour le profit de ce ménage, car il vaut mieux de deux ans l'un, avoir une bonne récolte d'olives, que chaque année, une maigre et chétive; l'art intervient utilement pour cela. L'expérience montre que quand la terre est ensemencée, les oliviers portent du fruit, et que quand elle ne l'est pas, ils s'amusent à faire du bois, par l'abon-

dance de nourriture que le fonds donne aux arbres, qui, s'avançant en rameaux, deviennent capables ensuite de fructifier. On a tiré cette primeur de l'antiquité, Columelle l'ayant écrit ainsi : ainsi, pour avoir du fruit également chaque année, le père de famille répartira ses olivettes en deux, qu'il ensemencera et labourera aussi alternativement par année. Moyennant cet ordre et la faveur du ciel, il aura toujours de l'huile en abondance, pourvu aussi qu'il tienne ses oliviers nets, en les élaguant à propos et par art, même en les étêtant dans la nécessité, pour les débarrasser du bois superflu, partie des plus essentielles à l'entretien de ces arbres, ne pouvant espérer de fruit bon, ni en abondance, d'aucun arbre surchargé de branchage.

La cueillette des olives donne une grande fatigue, aussi tient-elle le rang parmi les plus importantes des pays d'oliviers. Cela arrive du tems, qui est l'hiver aux jours courts; et par le naturel de la chose, l'ouvrage en est long, puisque c'est à la main qu'on tire les olives des arbres. Quelques-uns, pour économiser, les abattent avec des perches: d'autres croyent que c'est ruiner les arbres. La rai-

son étant jointe à cet avis, fait préférer la manière de cueillir les olives à la main, plutôt que de les battre, et, laissant à chacun sa coutume, je dirai que le tems de cette récolte est arrivé, lorsque les olives sont devenues noires, point que l'on attendra avant que de les cueillir (ou ce seroient celles qu'on destine à confire, qu'il faut prendre encore vertes et fermes). On mettra la main à l'œuvre avec diligence, de peur des froidures qui talonnent la saison. La besogne est ouverte dès le mois de novembre, peu auparavant, en continuant tout l'hiver, et plus tard, selon l'abondance de ce fruit. On fait tomber les olives sur des linceuls étendus au pied des arbres, d'où, étant facilement ramassées, on les porte ensuite au grenier, pour y reposer, en attendant le moyen d'en faire exprimer l'huile. On accommode des échelles pour ce service particulier, de peur d'offenser les arbres en montant dessus, par le moyen desquelles, les arbres étant environnés de tous côtés, sans presser leurs branches, sont dépouillés de leurs fruits avec beaucoup de facilité. Il est défendu de toucher, en aucune manière, aux oliviers, pendant qu'ils sont baignés de pluie ou de gelée, de peur de les

incommoder pour plusieurs années ; c'est pourquoi, la pluie survenant, ou les gelées tombant dessus, il faut, avec patience, abandonner ce labeur, en attendant que par le retour du beau tems, les arbres étant séchés, on retourne amasser les olives, comme auparavant; car, de penser remettre les arbres en état de pouvoir être vendangés sans leur nuire, en les secouant et ébranlant, c'est accroître leur mal. Le grenier pour l'entrepôt des olives, sera à couvert, en lieu frais, sec, plus éventé, qu'humide, plancheyé, un peu en pente, pour vider l'humidité qu'elles rendent, étant amoncelées. Avant que de les y placer, elles seront soigneusement nettoyées, en les débarrassant de toutes ordures, de pourriture, de pierres, de terre, de buchettes, et autres semblables drogues, pour, étant nettes, qu'elles se conservent sans acquérir une mauvaise odeur. Le moins qu'on peut garder les olives est le meilleur, pour la bonté et la quantité d'huile; car, il n'y a pas de doute que quand elles sont fraîchement envoyées au moulin, l'huile en sort, plus douce et plus abondante, que de celles qui sont gardées depuis long-tems. On s'apperçoit très-bien à l'œil, que l'huile augmente

dans ces bonnes qualités, plus on se dépêche d'exprimer les olives. Je crois qu'il est à propos, par cet avis, de détruire l'erreur de l'opinion contraire, pratiquée par plusieurs.

Voici des plantes et des fruits qui servent beaucoup à la décoration des jardins, que l'homme d'esprit employera, pour rendre son lieu entièrement beau et agréable ; ce qu'il trouvera facile, puisque les orangers, les citrons, limons et semblables fruits précieux, viennent en tout air, moyennant une digne dépense. Avant tout, on doit se résoudre, pour savoir à quelles fins, on desire élever ces plantes rares, afin de s'y affectionner de même: car, si c'est pour le profit, il faut venir à l'économie, de laquelle on ne peut user en nul autre endroit de ce royaume, que dans les parties méridionales, près de la mer méditerranée, en certains recoins de la Provence et du Languedoc, par la chaleur du climat, entièrement nécessaire à leur nourriture; mais, si on ne regarde qu'à l'agrément, par-tout où on voudra les planter, on pourra le faire avec de l'argent, n'y ayant point d'air, ni de terre, si difficiles et si contraires, qui, par l'art, ne soient domptés et appropriés pour cela. Il semble que les anciens n'ayent

connu, de ces arbres, que le citronnier seul, puisqu'ils ne font aucune mention des oranges, limons, ni poncires, qui, aujourd'hui, nous sont si familiers. Par le moyen de Palladius, l'Italie fut anciennement peuplée de citronniers, les y ayant apportés de Médie, d'ou ils ont tiré leur nom, encore appellés par les Latins, *medica malus*. Des autres, on est incertain par qui, ni en quel tems, ils furent premièrement naturalisés dans nos climats voisins; de sorte que le soin qu'ordinairement il faut avoir pour élever toutes leurs plantes, et la conformité des fruits, montrent que ces arbres ont toujours été de même origine. Tous ces arbres sont fort délicats, et craignent extrêmement le froid, auquel ils ne peuvent résister; c'est pourquoi il est nécessaire de plus d'art pour leur conservation, que plus on les recule des endroits où le tems les a naturalisés. Premièrement, il est nécessaire pour les défendre du froid, qui leur est si contraire, d'avoir l'œil à cela, en les tenant légèrement couverts, dans les mois les plus rigoureux de l'hiver: ensuite, si on les approche des parties septentrionales, il faut les couvrir de bonnes couvertures, et se servir du feu pour les échauffer; car, ils ne desirent seu-

lement pas d'être préservés des froidures, mais ils veulent être régayés par des chaleurs naturelles ou artificielles. Or, comme ces choses sont ordinairement d'une grande dépense, elles ne se laissent aussi entretenir que par les grands, selon la pratique des princes et grands seigneurs, en France, en Allemagne, et ailleurs, où non sans étonnement, on voit croître et mûrir ces fruits précieux, quoique sous un air contraire à leur inclination. Cela se voit avec beaucoup d'admiration, à Heildelberg, dans la maison de l'électeur Palatin, dont le jardin où sont ces plantes précieuses, est environné d'une grande cloison de charpente, et couvert de même, pendant le mauvais tems, pendant lequel, les arbres y sont tenus chaudement, par des poëles qu'on y échauffe; et par le moyen des grandes fenêtres dont le logis est éclairé, qu'on ouvre et ferme à volonté, le soleil y entre dans les beaux jours, pour égayer les arbres. Finalement, le beau tems venu, et la crainte des froidures passée, les arbres sont développés de leurs couvertures et cloisons, et laissés au pouvoir de l'été, de manière que, moyennant ces magnifiques somptuosités, la douceur du printems et de

l'été, règnent continuellement en ce logis, et que la rigueur de l'hiver ne s'y fait jamais sentir.

L'entretien de ces arbres, exigeant un soin particulier, qui ne peut entièrement se communiquer à celui des autres fruitiers, requiert aussi une démonstration particulière, pour enseigner à les élever, les faire croître et fructifier. Il faut savoir que de ces rares plantes, qui des terres lointaines sont déjà parvenues à notre connoissance, on en remarque en Italie, principalement, quatre espèces, nommées orangers, citronniers, limoniers et limones: celles-ci sont aussi appelées poncires; et, en outre, pour cinquième espèce, une autre, appelée pomme d'Adam. Le fruit de tous ces arbres, se mange crud et confit, écorces, jus et grains, excepté la pomme d'Adam, qui ne sert presque qu'à être regardée, touchée, flairée, et à s'en laver les mains, par sa beauté et sa bonne odeur; étant au reste de peu de valeur. Les grains de ces fruits produisent des arbres, toutefois lentement; à raison de cette longueur, on prend les rejettons chevelus aux pieds des grands arbres, préférables à la semence. Leurs branches s'enracinent aussi assez bien, excepté

cepté celle de l'oranger, qui, par la dureté de son bois, ne prend racine que très-difficilement, et très-rarement; au contraire, la branche du poncile s'enracine plus facilement, et mieux que toute autre. Le transport de ces plantes, d'un lieu dans un autre, est fort fâcheux, leur délicatesse ne pouvant le souffrir, qu'avec un péril imminent de les perdre, surtout, si on est contraint de les faire apporter de loin; car, elles pourroient encore endurer quelques journées, en couvrant et empaquetant leurs racines, soigneusement; ainsi, si le plant est laissé dans un lieu fort éloigné de ces arbres, il faut se résoudre à se servir de la semence, ce qu'on fera, avec l'espoir de bon succès, de la manière suivante:

On remplira des vases de terre de potier, ou des petites caisses de bois, de la meilleure terre, la plus subtile et la plus maniable, qu'on pourra recouvrer, qu'on préparera à cela, en la criblant et fumant dès l'hiver précédent, afin qu'elle se cuise et s'adoucisse sous les efforts des froidures. Le fumier que l'on employera ici, sera de cheval et de brebis, vieux et pourri: toutes sortes de cendres y sont aussi bonnes, mais celles qui proviennent

des courges et des concombres brûlés, l'emportent sur les autres, comme plus délicates. Au mois d'avril, après que les fruits sont parfaitement mûrs, on en tirera les semences, et elles seront aussitôt mises en terre, à quatre doigts de profondeur, étant posées à plat, à deux doigts de distance l'une de l'autre, et distinctement séparées par des vases, afin qu'elles croissent d'autant mieux, que chaque espèce aime son semblable. Vous les arroserez de deux en deux jours, premièrement, avec de l'eau tiède, ensuite avec de la fraîche, suivant que le tems s'échauffera, et toujours par mesure, afin que les semences n'en soient pas noyées, mais seulement humectées ; ayant bien soin de tenir à couvert vos vases et caisses, toutes les nuits du mois d'avril, et la plupart de celles de mai; et, aussi, dans tous les autres tems, soit de jour, ou de nuit, qu'ils ne soient pas importunés des fraîcheurs restantes de l'hiver, et des tempêtes et grêles de l'été. Ces semences ainsi arrangées, lèveront promptement de terre, en montant, et quoiqu'elles naissent par trop épaisses, il ne faut cependant pas se permettre d'en arracher aucune plante surabondante, qu'un an ne soit passé, afin d'avoir le loisir de discerner

les fortes des foibles. Mais après ce terme, sans autre délai, vous en ôterez tout le plus mince, pour faire place à deux ou trois plantes que vous laisserez à chaque vase, aussi éloignées les unes des autres, que le lieu le permettra, afin qu'à l'aise, elles croissent et fortifient. La précipitation pour émonder les nouvelles plantes, est aussi dangereuse, et c'est le vrai moyen de les perdre (comme il a déjà été montré ailleurs), et non de les faire avancer, quoique quelques-uns pensent le contraire. Le mois de mai de la troisième ou quatrième année, selon l'avancement, sera le tems d'en couper les rejettons superflus qui naissent au pied et au tronc des arbrisseaux, pour commencer à façonner les tiges, et, de là, en avant, pour les entretenir convenablement, à la serpe et à la houe, afin de les exciter à croître, pour les rendre propres à être transplantés.

Telle est la façon de faire venir ces arbres par semence; mais vous en êtes plutôt pourvu par branche, parce qu'elle prend facilement racine. On coupe des cîmes des principales branches des arbres qui ont l'écorce unie et tendre, demi-pied de long, et après en avoir ôté environ deux ou trois doigts de l'écorce

de chaque tronçon, seulement du côté qui joint la partie de l'arbre coupée, en laissant l'autre bout entier sans aucunement le rogner, on les fourre droitement dans terre, jusqu'à deux doigts prés dudit bout, par lequel ils rejettent, moyennant les racines qui croissent dans la partie de l'écorce. Le tems en est vers la fin de mars et plus tard, la saison étant tardive, par la crainte des arrière-froidures, et le point de la lune, son décours. La chose parle d'elle-même, que la terre doit être fertile, bien fumée, bien labourée, et avantageusement arrosée en été, pour l'avancement de ces arbrisseaux; aussi moyennant ces choses, dans peu d'années ils deviendront au point desiré : le provignement s'employant généralement pour toutes plantes qui peuvent s'enraciner de branche, est reconnu très-utile en cet endroit, tant pour l'augmentation du nombre que pour gagner du tems, étant plus hâtif que la semence et la branche, et plus certain qu'aucun d'eux, attendu que les rejettons provignés dans terre; y sont nourris avec toute abondance de la substance de la mère, et qu'ils soient arbres vieux, ou nouvellement enracinés de branche dans la bâtardière, que

vous en aurez dressée pour la provision du plant. De ces deux manières, vous tirerez du plant excellent, comme d'une source inépuisable, pour transplanter, donner et vendre tant qu'il vous plaira. Le transplantage est plus utile que nécessaire, parce que les arbres se trouvent bien d'achever leurs cours où ils l'ont commencé, même un peu mieux que s'ils étoient changés ailleurs; mais comme on s'en accommode en différens lieux, l'usage porte d'arracher les surabondans du plant, pour les ranger au verger. On tirera ces jeunes arbres de leur première terre, en grosseur convenable, comme pourroit être celle du bras d'un homme, ou bien peu moindre, avec le soin d'en préserver les racines, et tout aussitôt on les plantera aux lieux destinés : le moins qu'on peut les garder est le meilleur, de peur de l'évent. S'il est question de les transporter hors de leur origine, pour planter, ils seront soigneusement empaquetés, et leurs racines si bien couvertes et liées avec des linges, de la paille et du cordage, que mal ne leur arrive. Il ne faut entreprendre cette action qu'en beau jour, serein, sans vents, ni pluies, parce que ces arbres craignent toutes les intem-

péries encore plus que tous les autres : la saison en est après l'hiver, vers la fin de mars, ou au commencement d'avril, quand la lune est en décours. L'endroit où vous desirez loger vos arbres pour la dernière fois, sera soigneusement choisi, exposé au soleil, à l'abri des vents, principalement de la bise, qui leur fait beaucoup de tort, et de terre douce, fertile, facile à cultiver, comme il a été dit. Si la nature ne le donne pas tel, on suppléera à ces défauts par l'art, en bâtissant une muraille du côté du septentrion, qui servira d'épaulement aux arbres, afin de les tenir en abri, et en amendant le fonds par de vigoureux engrais et un excellent labourage. Près de la mer Méditerranée, et autres quartiers, où ces belles plantes se plaisent entièrement, on ne prend pas communément tant de peine, mais on les loge avec les autres fruitiers, sans un soin particulier. On fait les trous ou fosses pour ces arbres-ci dans le même tems et de la même grandeur que ceux des autres du verger, et de distance raisonnable selon le lieu. La véritable profondeur que ces arbres desirent est à un pied dans terre ; l'oranger seul, veut y être planté un peu plus avant, parce

qu'il produit ses racines plus bas que ses compagnons. En plantant ces arbres, on ramollira la terre de la fosse, au fond et sur les côtés, en la relevant avec la houe, et en même tems on y ajoutera quelques terriers gras et subtils, mêlés avec la terre du lieu, pour en couvrir les racines; si ces arbres sont de la grosseur marquée, ils seront étêtés quand on les plantera, mais étant minces et tendres, ils ne veulent pas être beaucoup taillés. On aura soin de les remettre au même aspect du ciel qu'ils étoient dans leur première terre, afin qu'ils reprennent plus facilement, qu'ils trouveront moins d'altération au changement. Après cela, tous les mois une fois, la terre d'alentour sera légèrement serfouie, pour en extirper toutes sortes d'herbes, afin qu'aucune n'en suce la substance due aux arbres destinée pour eux; ce labourage sera creusé jusqu'aux racines, deux fois l'an, l'une en automne et l'autre au printems, en même tems on ajoutera au fonds quelque bon engrais, pour, étant mêlé avec la terre, augmenter la vigueur des arbres; mais ce sera principalement en automne qu'on fumera ces arbres, ou en hiver, parce que toutes

sortes d'amendemens profitent beaucoup plus en ces saisons, qu'approchant les chaleurs, par les raisons représentées ailleurs. Il est aussi nécessaire d'arroser ces arbres en été, la soif leur étant trop pénible, qui va jusqu'à les faire mourir. Ne souffrez pas que leurs troncs soient mouillés, mais détournez-en l'eau, à cause du mal qu'elle pourroit leur causer; il suffit que leurs racines soient bien humectées; faute d'eau coulante, celle du puits ou de citerne y suppléera, qu'on emploiera dans la nécessité : ces arbres desirent aussi d'être souvent nétoyés et émondés, quand ils sont parvenus dans leur parfaite grandeur; c'est pourquoi chaque année, l'hiver étant entièrement écoulé, on les élaguera soigneusement, en coupant tout le superflu des branches, afin qu'elles ne se touchent pas entr'elles, ni ne s'excèdent aussi l'une à l'autre. On rognera le sur-croissant des cîmes, qui nuit à la beauté du coup-d'œil, et cette opération sera cause aussi que le tronc de l'arbre grossira, pour gaîment nourrir le fruit et durer long-tems en service.

Maintenant, il faut enter ces arbres pour leur faire produire des fruits entièrement

bons et délectables ; sans ce moyen, ils ne pourroient le faire. Les orangers, citronniers, limoniers et ponciles, ne souffrent pas d'être entés sur d'autres arbres que sur eux-mêmes, en quoi se trompent ceux qui les insèrent sur des lauriers, mûriers, pommiers, poiriers et grenadiers, où ils ne font jamais une bonne fin ; ils ne reçoivent pas non plus aucune greffe d'autre fruit, cette race d'arbres étant particulière et discordante à toutes les autres, en bois et en sève. Les orangers seront donc entés sur les orangers ; les citronniers sur les citronniers, ainsi des autres. Cependant on se dispense en cet endroit avec un heureux succès, d'entremêler ces fruits, dont ils sortent très-bien qualifiés, mais c'est avec cette observation particulière, de mettre plutôt le limonier sur le citronnier, qu'au contraire ; l'expérience ayant appris que le fruit sort plus nourri de cette manière qu'autrement, parce que le citronnier abonde plus en sève que le limonier ; mais par-dessus tous les autres, le cedra (espèce de limon), ainsi appelé en Provence, est le plus propre à recevoir les écussons des entes, à cause de sa grosse et douce écorce ; car, sans distinction d'es-

pèce, ils y reprennent tous, fructifient très-bien, et y durent long-tems. Les orangers, entr'autres, y profitent considérablement et portent du fruit dans deux ans, à raison de la conformité des fleurs de ces deux arbres, qui ordinairement les produisent pleines et fortes, et par conséquent un fruit beau et bien nourri. La manière d'enter généralement tous ces arbres, est l'écusson; la saison, le printems et l'été, pendant la sève, avant et après avoir fait de nouveaux jettons, quelquefois aussi au commencement de l'automne; le point de la lune, est sa montée. L'écusson carré, semblable à celui des oliviers, est meilleur que le pointu, on l'emploiera donc; et pour en même tems avancer les entures, on ôtera les rejets du pied des arbres, afin que toute la substance des tiges leur soit réservée. Il y a de diverses espèces de chacune de ces quatre races de fruits, oranges, limons, citrons, limones ou poncires, différentes entr'elles, plutôt en grandeur et en goût que d'espèce, leur forme et leur couleur demeurant presque toujours semblables. Parmi les espèces d'orangers qui croissent en Provence, est le cornet ou bigarrat, là ainsi appelé, et fort prisé, par

son facile accroissement. Il y a des oranges douces et aigres, d'autres qui participent de l'une et de l'autre saveur. Il en est de même des citrons, limons et poncires, ce à quoi il faut prendre garde en entant, pour se fournir des races que l'on aime le mieux, et qui produisent le plus au lieu où l'on est.

Nous avons parlé de couvrir ces arbres précieux en hiver, pour les garantir des froidures; sans ce soin, ce seroit perdre son tems que de s'efforcer de les élever ailleurs que dans les parties méridionales. Ce cas arrivant, on s'y conduira ainsi : que les arbres soient plantés du côté qui regarde le midi, près de la muraille dressée au lieu déjà marqué, au devant de laquelle, à dix ou douze pieds plus loin, on élévera un rang de colonnes ou de pilastres, de pierre ou de bois, de la hauteur de douze à treize pieds, également distantes de sept à huit pieds; elles porteront un soliveau régnant pour architrave, qui, avec la muraille, excède la hauteur des colonnes, de trois à quatre pieds, et la couverture dont il est question, pour conserver les arbres. Cette couverture sera composée de chevrons et d'ais, légèrement, pour avec facilité, la pouvoir ôter et remettre,

selon le besoin, et cependant si bien à profit, qu'elle puisse empêcher les pluies et les froidures de donner jusqu'aux arbres qui sont à couvert sous elle. On pourra aussi la faire de paille, et d'autres matières, que l'on recouvrera à bon marché, selon le pays, comme des joncs d'étang, et semblables broussailles. Il faudra fermer les deux bouts de ce logis, afin que les arbres ne soient exposés qu'à un seul aspect du ciel, à savoir du midi. Ce logis demeurant ouvert en cet endroit, les arbres seront échauffés le long du jour, le soleil y luisant depuis son lever jusqu'à son coucher, pendant tout l'hiver, y donnant en biais d'un côté le matin, de même au soir de l'autre, et sur le jour au milieu, en y pénétrant jusqu'au fond. Le soleil entrera encore mieux sous cette couverture, si on accommode au toit quelques lucarnes, qui puissent facilement s'ouvrir et se fermer, par où dans les belles heures du jour on donne entrée au soleil, qui, soulageant les arbres, leur fera gaîment passer les mauvaises saisons, le pays n'étant pas entièrement abandonné aux froidures, pour lequel seul, cette manière de couverture est inventée. Mais dans les lieux septentrionaux,

plus froids que chauds, il faut y ajouter plus d'art, c'est de fermer ce logis de tous côtés généralement, aussi bien du midi que d'ailleurs, en y laissant de grandes fenêtres qu'on bouchera avec des vitres ou des châssis de toile cirée, pendant tout le tems que le soleil ne pourra servir aux arbres, le lieu demeurant cependant suffisamment éclairé. Pour réchauffer ces arbres, lorsque ces froidures deviennent plus fortes, il faut leur faire du feu de charbon ou de quelque bois sec et léger, afin que la trop grande fumée n'incommode pas les feuilles des arbres, desquelles, avec encore plus de précaution, il faut aussi en éloigner la flamme, de peur de les brûler, à moins que l'on aime mieux se conformer à la magnificence du logis des orangers de l'électeur Palatin, ci-devant représenté.

C'est une dépense ennuyeuse que d'ôter et de remettre tous les ans ces couvertures, sur-tout dans les endroits où il faut y employer le plus de soin. Par cette cause, la nécessité, mère des arts, a trouvé l'invention de nourrir ces arbres précieux dans des caisses, très-louable, en ce que ces plantes délicates se plient volontairement à cela, et

si bien, qu'il semble que pour donner contentement à l'homme, elles s'accommodent par-tout où on les met, leurs racines se resserrant autant à l'étroit qu'on veut. D'ailleurs, ces arbres ainsi logés, sont aisément transportés d'un lieu dans un autre, selon la nécessité des tems et la volonté des seigneurs, ce qui épargne la peine de raccommoder de nouveau chaque année leurs couvertures; on doit seulement les pourvoir pour une seule fois de logis convenable, afin de les tenir à couvert pendant l'hiver, où ils seront facilement charriés, par le moyen des roues mises sous les caisses, qui rendent la charge moins pesante; il faut aussi que le lieu où séjourneront ces arbres en été, soit contre celui de l'hiver, si cela est possible, afin d'avoir moins de peine pour les remuer de l'un à l'autre. Ces lieux sont ordinairement voûtés, à cause de la chaleur naturelle que la voûte conserve en hiver, à la satisfaction de ces arbres. Il n'y a aucune sujétion pour la façon des caisses, non plus que pour la grandeur; car, de quelque forme qu'elles soient, petites ou grandes, elles sont toujours bonnes, pourvu que leur matière soit de longue durée, en quoi il faut s'arrêter,

ceci étant toujours à recommencer, quand on les compose de bois facile à pourrir, sur-tout à cause de l'arrosement, qui en avance la ruine. Si on desire avoir de grands arbres, il faudra en faire les caisses grandes, la raison voulant que leurs racines soient logées au large, et aient plus de terre pour leur nourriture que les petits; de même pour les moyens, de même pour les petits, tant ces arbres s'accordent à tout ce qu'on veut faire d'eux; on en voit même se nourrir et fructifier dans des pots de terre, et petits vases de bois, que par leur légèreté, un homme porte où il veut, dans les maisons, sous les porches, dans les salles, sur les fenêtres, et les remuer à volonté d'un lieu dans un autre. La beauté de cette plante fait beaucoup de plaisir à voir, quand, avec cette facilité, on voit les beaux fruits, et en grande abondance, croître sur de si petits rameaux, et y parvenir en perfection de bonté. L'entretien de ces arbres, ainsi enfermés dans des caisses ou vases, grands et petits, est comme celui des précédens, excepté que, pour les grands, il faut ajouter chaque année de la terre nouvelle et fertile, en ôtant le surabondant de la vieille; car, puisque

leurs racines ne peuvent aller se nourrir au loin, il est nécessaire de les nourrir de bonne substance. Il faut arroser ces arbres souvent en été, mais jamais en hiver, de peur de fortifier la froidure naturelle de la saison, au détriment de l'arbre, qui se maintiendra en bonne humeur, par le seul traitement susdit. Les vases grands et petits, seront percés au fonds, pour vider l'eau que la terre ne pourra humer, en arrosant les arbres. Il est nécessaire de les émonder, pour les tenir toujours bas; c'est pourquoi outre les branches mortes ou flétries, on leur en ôtera des vives tout ce qui s'entre-pressera et excédera la hauteur convenable de l'arbre, en les coupant et rognant avec des serpes bien tranchantes, pendant le printems et l'été, lorsqu'ils sont en sève; on leur ôtera aussi les bourgeons superflus qui croissent dans les mauvais endroits, avec l'ongle; par ce moyen, les arbres débarrassés du superflu, fructifieront vigoureusement.

Il faut observer qu'on doit se hâter de couvrir ou d'enfermer les arbres, sans attendre l'arrivée des froidures, par le danger qu'il y a qu'à l'improviste. elles surprennent les arbres en campagne; c'est pourquoi il vaut beaucoup

mieux

mieux s'avancer en ce cas, que de retarder tant soit peu: cela est néanmoins restreint à la saison; car, il arrive quelquefois que l'automne est fort tempéré, il y reste même beaucoup de la chaleur du précédent été, ce qui l'a fait appeller par quelques-uns, en octobre et novembre, l'*Estivet* de Saint-Martin. Dans ce cas, on laissera les arbres à découvert, jusqu'à l'apparence de changement de tems. Par ce moyen, on raccourcit le terme de l'emprisonnement des arbres à leur avantage, et ils s'en trouveront d'autant mieux, au bout de l'année, que moins en hiver, ils auront demeuré sous les couvertures; par la même raison, du froid, quoique le printems soit déjà arrivé, il faut retarder à remettre ces arbres à l'air, jusqu'à ce que la crainte du péril passée pour le retour des froidures et gelées, ils demeurent en toute assurance. Quand on couvrira ou enfermera ces arbres, on prendra garde à ce que leurs feuilles soient bien sèches; c'est pourquoi on choisira un jour clair et serein, ni pluvieux, ni bruineux; car en cet état ils se conservent mieux sous les couvertures, que s'ils étoient chargés de rouille. On aura soin de les remettre dans leur premier regard du ciel, pour ne pas les

éloigner de leur naturel, que le moins qu'on pourra. Les arbres seront alors débarrassés en partie de leurs fruits et de leurs fleurs; c'est-à-dire, de tout ce qui est languissant et de peu d'espérance, pour donner plus de moyen au restant de faire une bonne fin.

On ne peut exprimer la grande beauté de ces plantes précieuses, qui provient de l'immortelle et éclatante couleur verte de leurs rameaux, et des bonnes qualités de leurs fruits, qui, contre le naturel de tous les autres, demeurent attachés aux arbres la plus grande partie de l'année; et ce qui en augmente la grace, c'est qu'on en voit à-la-fois sur la même tige, des petits, des moyens, des grands, dont leurs fleurs les accompagnent très-long-tems, qui causent une odeur très-suave dans les lieux où ils sont enfermés; ce sont mêmes les délices des princes et grands-seigneurs, d'élever ces arbres magnifiques, sous un air contraire à leur naturel, en quoi on admire plus facilement leur magnificence qu'on ne l'imite. Mais dans les endroits où, sans une excessive dépense, ces arbres peuvent croître et fructifier, outre le plaisir, le profit y est reconnu très-bon, par les deniers qu'on tire de leur dépouille,

dont rien ne se perd; car que les fruits soient mûrs ou non, les marchands achètent tout, jusqu'aux demi-pourris et fleurs superflues, qui tombent d'elles-mêmes. Les fruits parfaitement mûrs sont employés à l'usage ordinaire; les plus minces et les plus petits qui tombent à terre, par la trop grande abondance, seront enfilés, pour chaînes et ceintures; les demi-gros, qui ne sont pas encore mûrs, pour être confits tout entiers; ce qui se trouve de bon dans les demi-pourris, pour être mis en raclures subtiles, ensuite converti en confitures; les fleurs, pour être distillées en eaux de bonne odeur. Tout François sera témoin de toutes ces choses, s'il considère la grande abondance d'oranges, de citrons, de limons, de poncires, qu'on transporte par-tout ce royaume, sur-tout à Paris, en grandes batelées.

Ces arbres précieux seront suivis d'un autre de leur qualité, du palmier, produisant la prune-datte exquise, qu'on nous envoie de la Barbarie. Le fondement en est le noyau de la datte, semé à la manière des autres, avec la précaution de le choisir nouveau, et non de fruit long-tems gardé; car tel, il ne veut pas sortir à l'air, mais il faut

l'enfoncer à quatre doigts dans une terre souple, déliée et de long-tems engraissée par des fumiers subtils. Au mois de février, en lieu regardant le midi, ayant une muraille au dos pour épaulement, qui lui serve d'abri, on mettra quatre ou cinq noyaux joints ensemble, afin que le tronc de l'arbre se compose de deux ou trois qui auront poussé; car un seul ne peut satisfaire à cela par sa foiblesse; ainsi unis et comme collés ensemble, se communiquant leurs vertus, ils formeront la tige du palmier, qui deviendra bien assurée; vous ne le laisserez pas dans la pépinière plus de trois ans, et au bout de ce terme, vous le transplanterez dans le lieu où vous l'aurez destiné pour toujours, et là vous le traiterez avec soin, selon son mérite même, en le garantissant du froid par des couvertures. C'est un arbre fort tardif à croître, aussi dure-t-il long-tems, quand une fois il a pris terre; il ne fructifie qu'au bout de cent ans, selon Pline et la commune opinion; néanmoins, l'homme d'esprit ne laissera pas d'en orner son jardin, malgré cette tardivité, tant pour l'agrément de voir les rameaux de cet arbre magnifique, que par l'espoir du fruit qu'il laisse à ses successeurs.

La palme, mâle et femelle, a une telle sympathie, que si vous les séparez l'un de l'autre, ils ne fructifient point; mais assemblés, ils portent dans leur tems abondance de dattes, plus cependant la femelle que le mâle. Les dattes sortent des rameaux des arbres sans moyeu, c'est-à-dire, sans queue, comme font toutes les autres prunes; ce fruit ayant cela de particulier, et l'arbre, de n'avoir aucune branche, mais seulement de grandes feuilles longues, qui sortent directement de la tête de l'arbre, élevée sur sa tige de cinq à six pieds, qui se façonne grande et superbe à voir; aussi, mais avec le tems, sa tige vient fort grosse, ce qui est cause qu'il faut planter le palmier dans une terre ferme, et non dans des caisses, comme les orangers, ou ce seroit pour l'agrément seul des rameaux, sans se soucier du fruit à venir.

Pour faire bonne bouche, finalement, j'ajouterai à ce rôle les cannes à sucre, afin qu'étant ainsi accouplées avec les orangers et ses compagnons, le jardin soit parfaitement annobli, et rendu entièrement magnifique. Cette plante exquise, s'est depuis peu d'annéees apprivoisée en Provence, où elle a été apportée des îles Canaries et de Madère. Les

pays chauds, d'où ces cannes sont originaires, nous donnent avis de les loger et traiter en même lieu et avec le même artifice que les arbres susdits, puisque communément ces plantes craignent les froidures. Ces cannes aiment la terre très-fertile, légère et douce, et à être souvent arrosées : nous leur apprêterons un tel fonds, sans leur épargner l'eau au besoin ; nous les garantirons aussi avec la même facilité des injures du ciel, comme il sera montré. La culture de ces cannes étant près de nous, plus nouvelle que difficile, encourage tout esprit judicieux à se meubler d'une aussi précieuse matière que le sucre, qui, croissant par son travail industrieux dans son propre jardin, en recevra d'autant plus de satisfaction, que chacun prise les choses qui proviennent plus de la dextérité que d'ailleurs; ces cannes ressemblent aux autres communes, qu'on appelle aussi roseaux, en tige et en feuille, excepté qu'elles ne montent pas si haut : l'une et l'autre canne s'édifie par racines et bulbes, ce qui rend la chose assez facile, vu que les bulbes par leur dureté, peuvent se conserver saines pendant plusieurs journées, ce qui donne le loisir de les transporter assez loin,

comme de la Provence à Paris, en les empaquetant ingénieusement Quand elles sont plantées et reprises, au bout d'un an, on pourra les provigner, pour en augmenter la race, non pas que cela soit nécessaire; cela s'entend, si elles sont plantées en terre ferme, car si elles sont dans des caisses, la petitesse du logis ne permettroit pas cet élargissement. Le sucre croît dans le tuyau de la canne, en lui servant de moëlle; pour le recueillir, les cannes sont coupées près de terre vers la mi-septembre, ensuite hachées par tronçons de quatre doigts ou demi-pied chacun, après, bouillies en eau claire dans des chaudrons, jusqu'à ce que la substance en soit entièrement sortie, qui reste seule par la patience, d'en faire exhaler l'eau, par une longue ébullition, dont le sucre s'affermit; pour en manger du frais, il ne faut que le sucer des tronçons de la canne, comme l'on fait du miel avec la cire, fraîchement tiré de la ruche. La manière de les couper près de terre, facilite la conservation des cannes, car par-dessus leurs tiges, qui restent presque toutes dans terre, il est très-facile de faire des couvertures portées par des petits poteaux élevés sur terre, seulement de deux

ou trois pieds, qui, tenant les racines couvertes, elles resteront en sûreté contre les mauvais tems, les froidures, les neiges, les gelées, les pluies importunes, et ces racines étant échauffées par les fumiers, ne pourront aucunement sentir ces injures; par ce moyen ces plantes passeront l'hiver plus sûrement, n'ayant que les racines à en défendre, que si on étoit contraint de leur parer les racines et les rameaux tout ensemble, comme on fait des orangers et autres arbres. Après l'hiver, au retour du beau tems, on ôte ces couvertures, et les plantes se remettent à rejetter comme auparavant, croissant en haut pendant l'été, selon leur naturel.

L'arbrisseau qui porte le coton, sera ici enrôlé, parce que, comme il est de pays chaud, il desire un commun traitement avec les plantes précédentes. L'île de Malte abonde en cet arbrisseau; il s'édifie par graine, que l'on trouve dans le coton, et que les marchands vendent par toute la France. Il desire une terre plus sèche qu'humide, cependant vigoureuse. Il faut la semer en automne; la plante monte de trois à quatre pieds sur terre; il jette des petites pommes, qui approchant de leur maturité, s'entr'ouvrent en

croix vers la pointe, comme la grenade, par là faisant jour au coton, qu'on voit blanchir le long des fentes de l'écorce; ensuite, quand il est entièrement mûr, on y trouve quatre petits paquets de coton, si bien arrangés et si fort serrés, qu'en chacun il y a une poignée de coton, qu'il seroit ensuite impossible de remettre en si petit lieu qu'il occupoit auparavant, tant la nature est industrieuse.

CHAPITRE XXVII.

De l'Entretien général et de la Culture des arbres fruitiers.

En vain l'on plante et ente les arbres, si on ne se résout pas à les entretenir; car comme après avoir fait naître le bétail, il faut avoir soin de lui donner le lait dans son commencement, et ensuite des herbages, pour le nourrir et fortifier; de même il est nécessaire, ayant fourni le verger, d'en avancer les arbres par un labourage avantageux, afin que promptement ils produisent des fruits, et qu'ils subsistent long-tems en bon état; ne pouvant que maigrement et avec

langueur faire l'un, et jamais ne parvenir à l'autre, si par paresse, avarice ou ignorance, on ne les traite comme il appartient; c'est pourquoi celui qui n'a pas une grande affection pour ce ménage, ne doit seulement pas penser à élever un arbre, par le soin continuel qui doit accompagner celui qui souhaite de voir sa maison abondamment pourvue en toutes saisons, de toutes sortes de bons fruits. La vraie manière de traiter le fonds des fruitiers, est de le labourer à la charrue avec la houe, et de le fumer, et ces arbres, déchargés du branchage superflu, en le coupant à propos et à tems, ne peuvent manquer de rapporter à votre satisfaction. De l'ébranchement des arbres est sorti ce proverbe antique, selon Columelle, en parlant des oliviers, *que qui les laboure, les prie de porter; qui les fume, les supplie; et qui les ébranche, les contraint.* L'arrosement venant par-dessus, et avantageusement distribué, est ce qui ôte aux arbres toute excuse pour ne pas fructifier; car il arrive souvent que la sécheresse intervenant, ravit toute l'espérance du laboureur, si bien et si soigneusement qu'il ait préparé la terre et les arbres; mais où il y a de l'eau, donnée à

propos, on ne peut craindre cette perte, le ciel étant favorable.

C'est un article de beauté utile, que de tenir le verger rempli d'arbres, qui ne peut être que difforme, s'il manque en nombre, ni fructueux, s'il n'est pas fourni de plantes nécessaires; outre qu'il en coûte autant pour labourer le parterre en mauvais état, comme bien meublé. Ainsi, ayant planté le verger, vous tâcherez, par un bon traitement, de faire vivre les arbres, afin que s'il est possible, aucun ne manque, ayant soin de remarquer soigneusement les plantes qui n'ont pas voulu reprendre, ou qui étant reprises, sont, par accident, mortes depuis, pour ensuite en subroger de vives en leur place. Le plutôt qu'on peut réparer ces défectuosités, est le meilleur, par la difficulté ou plutôt l'impossibilité de faire croître de nouveaux arbres, parmi la foule des vieux; ces derniers occupant la terre et le ciel, au détriment des autres, de sorte que les trois premières années passées il ne vous reste pas ensuite beaucoup d'espoir d'en avoir satisfaction. Ceci regarde les vergers qui sont plantés à l'étroit, cas où les arbres sont posés au large, on aura plus de loisir de pourvoir à

ces défauts, non cependant pas tant, que le retard ne soit toujours préjudiciable, par l'avantage que les premiers arbres ont par-dessus ceux qui viennent après, leur inégalité rendant le verger moins agréable et moins fructueux.

Généralement, tous les arbres desirent la culture, s'y délectant plus ou moins les uns que les autres, selon la diversité de leurs naturel. Nous avons vu l'olivier, quoiqu'arbre délicat, attendre patiemment le loisir du laboureur, et qu'après avoir long-tems langui, la bonne culture, redonnée à propos, le remet en vigueur; au contraire, le noyer (quoique du rang des plantes grossières), ne pouvoir souffrir la négligence, ni se remettre en lui renouvellant un bon traitement, si la culture à laquelle on l'a accoutumé en sa jeunesse lui est déniée tant soit peu, même la première interruption, lui causer la mort. Ainsi, pour ne pas se tromper, le mieux qu'on pourra cultiver les fruitiers, sera le meilleur, et le plus desirable et louable, se fera avec une dépense modérée, parce qu'en cet endroit il est question d'ajouter le profit au plaisir, et non pas de s'arrêter à la seule satisfaction. Cela arrivera comme vous

le desirez, si vous avez l'eau à discrétion, et que vous soyez près de quelque bonne ville, pour débiter les légumes que le fonds de votre verger, servant en jardinage, rendra, d'où il sortira suffisamment d'argent, pour satisfaire largement à tous frais, de manière que vous pourrez dire entretenir vos arbres pour rien; mais d'un entretien exquis et non pareil, en le rapportant aux fruits, qui en sortiront d'autant plus gros, beaux et excellens, en comparaison des autres, qui n'étant pas cultivés avec un tel soin, marqueront la différence qu'il y a entre les francs et les sauvages. Si vous ne voulez pas entretenir autant de jardin, comme votre verger est grand, vous pourrez user du retranchement, en divisant tout le lieu en trois ou quatre parties, plus ou moins, pour que l'une d'elles soit seule mise en jardin une couple d'années de suite; ensuite, sa voisine de même accommodée, ainsi des autres, faisant par ce moyen courir le jardin partout le verger, comme si c'étoit un parc à brebis, de telle sorte, qu'il n'y ait pas un recoin dans tout le verger, qui, au bout d'un tems ne se ressentent de la faveur du jardinage. Le jardin ayant fait la ronde par-

tout, le verger repassera par son premier chemin, dont les arbres se trouveront parfaitement bien cultivés, et le jardin même mieux accommodé qu'ailleurs; cette espèce de domaine desirant toujours une terre nouvelle pour être débarrassé de l'importunité de plusieurs petites bêtes qui ravagent le potager dans terre, sur-tout les oignons, plus aux vieux jardinages qu'aux nouveaux. Ce jardinage sera continué jusqu'à ce que par l'accroissement des arbres, les plantes du potager se trouveront opprimées par leur ombrage. Dans ce cas, le jardin cédant aux arbres, les arbres demeureront suffisamment fortifiés, pour se passer d'une si exquise culture, en se contentant d'un moindre traitement.

De cette époque, plus loin, on cultive différemment les arbres du verger, selon les lieux et fantaisies. Quelques-uns abandonnent les arbres à la prairie, en ne les cultivant presque point, ou si peu, que le labour avec la houe à l'entour des tiges, ne peut pas leur servir beaucoup, attendu l'étendue des racines, qui se nourrissent au loin. D'autres leur continuent la culture jusque dans leur extrême vieillesse, en semant au parterre

quelques grains, pour comme d'une imposition tirer la dépense du labourage, et quoique ceux-là quelquefois rencontrent bien, c'est par le bénéfice du fonds et de l'air, que cela procède, et particulièrement pour certains arbres, qui supportent assez bien le non-labourer, entr'autres les pommiers et les poiriers; mais toujours, pour la bonté générale des fruits, ceux-ci se trouvent mieux fondés, vu que toutes sortes de fruits sortent meilleurs de la terre labourée, que de celle qui est abandonnée, comme il a été dit. Le parterre du verger en pré est utile, en ce qu'il empêche les fruits de se meurtrir, en tombant de maturité sur l'herbe, et que sans une grande perte de foin, on se promène agréablement en tout tems sous les arbres : d'après ces avantages, balancés avec leurs contraires, le prudent et savant ménager prendra avis selon son lieu.

S'il arrive de convertir le fonds du verger en prairie, on préférera la luzernière à la commune, par le naturel de la luzerne ou sainfoin, qui, de même que les arbres ne veut pas être broutée par les bêtes, et qui au bout de dix ou douze ans veut être arrachée comme il a été montré; chose qui re-

vient au grand avantage des arbres, qui après un long séjour se trouvent égayés, comme renouvellés par ce défrichement. L'ombrage des arbres nuit à la luzerne, et l'empêche de croître au pré et de se sécher, étant fauchée, et la luzerne cause aux arbres l'incommodité de leur faire endurer la soif en été, parce qu'elle ne veut pas être arrosée; on adoucira ces difficultés en fumant le fonds pour avancer l'herbe, et après l'avoir coupée, pour l'emporter hors le verger, au plein pouvoir du soleil, pour s'y sêcher et préparer, et quant à l'arrossement, y aller retenu, afin que seulement pour raffraîchissement dans les grandes chaleurs, on leur fasse courir un peu d'eau, dont en ce cas, la luzerne n'en sera qu'accommodée, ainsi qu'il a été représenté ailleurs.

Quant aux grains, les moins nuisibles aux arbres sont les légumes, excepté les chiches, que nous bannirons du verger avec les orges et les millets, à cause de leur naturel dessicatif, qui incommode par trop les arbres, ainsi que les chanvres et les lins, retenant les fromens, seigles et avoines, pour y être semés, comme s'accordera le mieux; non cependant avec l'espérance d'un grand rapport,

port, par l'embarras des ombrages, mais seulement pour en retirer ce qu'on pourra, afin de dédommager du labourage. Ici se présente le dégat des bleds en les trépignant, pour cueillir des arbres les fruits primerains ou hâtifs, comme les cerises, poires musquées, abricots et autres, afin que ce mal prévu de loin, soit détourné dès la fondation du verger même. On fera cela, en rangeant les arbres dont la maturité des fruits précède celles des grains, sous lesquels vous semerez autre chose que du bled de cette sujétion : et si on y en sème, la perte s'arrêtera dans le petit espace de terre que ces arbres contiendront, et elle sera plus supportable, que s'ils étoient écartés par le verger. Les pommiers, un très-petit nombre excepté, ne causent pas un tel désordre, ni aussi généralement les poiriers d'automne et d'hiver : les figuiers non plus, les cognassiers, les nefliers, dont la tardivité des fruits donne le loisir de retirer la dépouille entière du fonds.

On peut y mettre le safran, qui souffre d'être foulé aux pieds étant en herbe, et la cueillette de son poil, sans autre perte que la générale qui vient de l'ombrage des arbres,

sous lesquels la safranière ne rapporte pas autant, que quand elle est exposée en plein soleil. La chaleur du safran altère souvent la racine des arbres; mais l'eau qui intervient dessus, corrige cette intempérie, sans nuire au safran, qui s'en accommode, quand elle est avantageusement distribuée. Le changement du safran revient au soulagement des arbres, quand pour lui, la terre est de nouveau rompue ou remuée sans dessus dessous, de quatre en quatre, ou de cinq en cinq ans; dont les racines des arbres reprennent une nouvelle force. On fera aussi utilement des raves et des navets sous les arbres, leurs labour et recolte, (qu'on fait en les arrachant) étant bons pour les arbres.

Il reste un autre moyen, pour, à bon marché, cultiver le verger; c'est de planter de la vigne en même tems que les arbres, parmi laquelle les arbres croissants, elle rapportera avec eux, du fruit pour satisfaire aux frais de l'entretien commun de ces plantes ainsi mélangées; cependant pas plus de tems que pour une vingtaine d'années, passées lesquelles, la vigne opprimée sous l'ombrage des arbres accrus en perfection, sera arrachée, laissant la place aux arbres, qui l'oc-

cuppant seuls par la suite, s'y maintiendront en bon état, aussi long-tems que le naturel des plantes le permettra, à cause de la provision de bonne nourriture, que les arbres auront faits par le moyen susdit.

L'excès de chaleur et d'humidité causant la ruine des arbres fruitiers, fait que plusieurs commandent entièrement de fumer et d'arroser les arbres. Je dirai au contraire, en montrant l'erreur de cette opinion, que pour avoir des fruits bons et précieux, en abondance, il est très-nécessaire de fumer et d'arroser les arbres, pour perfectionner leur nourriture, pourvu qu'avec une juste proportion, on se serve de l'un et de l'autre; et de fait, on ne trouvera les fruits exquis, que dans les lieux engraissés et arrosés; ainsi qu'il appartient, et non dans ceux qui sont trop maigres, trop gras, trop secs et trop humides. Ce sera donc jusqu'à un certain point, que nous employerons ces avantages, afin que nos arbres se maintiennent en bon état. Cette restriction se rapporte à la qualité des fumiers et des eaux, à leur quantité, au tems et moyen de leur emploi; sur-tout dans le pays où l'on est. Le meilleur fumier pour les arbres, est le plus vieux et le mieux

pourri, ou de neufs et vigoureux terriers : les eaux, celles de fontaine, ou d'autres salutaires, telles que nous les avons choisies pour les prairies. Il convient d'user modérément de l'un et de l'autre ; car il vaut mieux fumer et arroser peu et souvent, que trop à-la-fois. Le tems en est différent, par la variété de ces deux matières. On employera en hiver, le fumier pour échauffer les arbres, et l'eau pour les raffraichir en été. Ainsi l'on corrigera les froidures et les chaleurs. Les racines des arbres seront déchaussées; ensuite on les recouvrira avec les engrais mêlés parmi la terre du fonds, afin que le fumier pur ne joigne pas aux racines des arbres, remplissant la fosse de cette matière, en la réunissant au niveau, sans aucun relevement. On détournera l'eau des racines, afin qu'elle n'y croupisse jamais, et elle y découlera seulement en passant : il faudra se servir en cet endroit, de l'adresse du jardinier, qui n'arrose jamais l'herbe que dans la nécessité. Le fonds de votre verger étant mis en légumes, bleds, safran, navets ou raves, vous ne ferez pas difficulté d'y faire couler l'eau au besoin, par de petits canaux, qu'à cela vous aurez fait approprier.

Vous ferez de-même de la vigne, parmi laquelle vos arbres seront plantés, sans avoir tant d'égard au déchet du vin (qui ne sort jamais si bon d'un lieu humide, que d'un sec) qu'au profit des arbres, qui tiennent ici lieu du principal, et la vigne d'accessoire. Ainsi vous cultiverez les fruitiers, et en suivant les instructions suivantes, ne doutez pas de leur long et bon service.

Ce n'est pas tout que de cultiver le fonds des arbres, il faut avoir soin de leurs branches, en quoi consiste la plus subtile adresse de leur entretien, pratiquée par tous les pays, et qui n'est restrainte dans aucun, comme l'arrosement, dont on ne se sert que dans les endroits fort échauffés du soleil. Les arbres ne peuvent pas beaucoup fructifier, ni longtems demeurer en service, quand ils sont surchargés de branchages. Par cette cause, il ne faut pas chercher l'abondance des gros fruits, bien nourris, et bien qualifiés, dans les grands arbres touffus, abondants en ramage; parce que le tronc de l'arbre ne peut satisfaire à-la-fois, à ces deux charges, ni aussi espérer une longue durée de ces arbres surchargés; mais ils succomberont sous le fardeau, et se ruineront eux-mêmes. On pré-

viendra ces maux, en élaguant les arbres du superflu, leur laissant peu de branches à nourrir, qui tirant leur vie des racines, qui demeurent entières, la redonneront aux fruits avec beaucoup de vigueur, et ils sortiront avec abondance, et qualifiés ainsi qu'il appartient ; de sorte que les arbres en demeureront sains et robustes, pour durer longtems en service, quand ayant gaiement fourni les fruits, ils résisteront fermement aux tempêtes, vents, broutement des bêtes, vermines et autres accidents, auxquels ils sont sujets. Par ce moyen on les évite de vieillir trop vîte et ensuite de périr en langueur. Or, sans redire ce qui a été enseigné, sur la manière de dresser les jeunes arbres, la continuation de cette doctrine lui sera ici montrée, pour l'appliquer selon l'âge des arbres et les circonstances. *Emonder*, *élaguer*, *ététer*, sont les œuvres convenables à la ramure des arbres avancés, qu'on employe pour abaisser l'orgueil des arbres jeunes et vigoureux, et pour relever le cœur des vieux et languissants ; reculant et avançant par ce moyen, les arbres qui, par jeunesse, vieillesse, accidents ou autres causes, manquent. Emonder, est ôter le bois mort et rompu : élaguer, c'est ôter les branches inutiles et

nuisibles, qui croissent dans les mauvais endroits, et empêchent la grace de l'arbre. Etêter, c'est couper généralement toutes les branches, pour faire reprendre une nouvelle vigueur à l'arbre, et comme un nouveau ménage, lorsqu'on le voit succomber. On taillera toujours les arbres avec un instrument bien tranchant, aussi rondement qu'on pourra, sans en rien éclater ni écorcer, en faisant la tranche fort unie, et pendante d'un côté, pour rejeter les eaux de la pluie. Le tems en est après l'hiver, lorsque les arbres sont en sève, afin que par elle, la plaie de la coupe soit promptement recouverte; ce qu'on ne pourroit espérer, en prenant les arbres encore endormis, comme font plusieurs ignorans; ce que je répète par l'importance de ce ménage. Car en les taillant en hiver, avant qu'ils fassent semblant de pousser, la tranche se sèche et se noircissant, sans jamais pouvoir se recouvrir, ou très-souvent bien tard à la ruine de l'arbre. Mais par l'effet contraire, l'humeur de la sève se trouvant prête, secourt subitement la playe, quand on la fait au tems nouveau. Chose qui se prouve par l'expérience, et bien évidemment par les autres faites en écusson, qui

manquent à reprendre, dont en très-peu de tems, la cicatrice de l'incision faite au sauvageon, est très-bien consolidée par la sève qui intervient dessus. On pourra commencer cela dans le mois de mars, sans avoir égard à la lune, et continuer jusqu'à la fin de mai, et en un mot, tant que la sève vous accompagnera; cessant alors que la sève tarira par trop de chaleur. Et si on desire se servir du bois des vieux fruitiers, on les étêtera en octobre ou novembre, à la charge cependant de laisser aux branches de longs chicots, pour les retailler plus bas, dans un endroit vif au renouveau, par les raisons dites. Tous les arbres veulent être émondés et élagués chaque année en les débarrassant, premièrement de tout bois mort, ensuite de branchettes superflues, en leur rognant ensuite les cimes des branches principales qui excèdent les autres, tout ce qui recourbe en bas, en coupant ce qui s'accroche et s'entortille au dedans de l'arbre, et en un mot, tout ce qui lui ôte sa grace et le difforme; afin que façonné ainsi qu'il appartient, il devienne agréable à la vue, et que débarrassé de ce qui lui est nuisible, il puisse gaiement fructifier. On doit remarqner que très-souvent au dedans de l'arbre, une ou deux bran-

ches croissent plus fertiles que les autres, qui engloutissent tout l'amour de l'arbre, comme à cela sont sujets par dessus tous les autres, les oliviers et pruniers. On coupera entièrement ces branches dès qu'on les découvrira, de peur qu'en ne remédiant pas à tems à ce mal, l'arbre ne s'en anéantisse à la longue; et de même, toutes les autres branches désagréables et incommodes, dont l'arbre élagué, demeurera délivré, pour tenir toujours avec lustre, au verger, un rang agréable et profitable. Quant à étêter, on ne sauroit dire quels sont les arbres qui en ont le plus de besoin, des vieux ou des nouveaux. Le plus souvent ceux-ci périssent par une trop abondante humeur (comme les hommes sont sujets à se perdre par une trop grande prospérité), qui causent plusieurs rameaux aux arbres, se jettant en haut, lesquels attirant à eux toute la substance des racines; les troncs en demeurent minces et mal fondés, et ne peuvent supporter la charge des branches; et les branches, la violence des vents, qui ont une grande prise sur elles, les arbres entiers en sont facilement renversés à terre. L'unique remède à cela, est de couper la tête de l'arbre qu'on voit ainsi

tenir le chemin de sa ruine, et ce entièrement et rondement, comme à un saule, en y laissant des chicots longs d'un demi-pied, plus ou moins, sur lesquels l'arbre rejettant de nouveau, en augmentera ses racines, les allongera, prendra terre, et s'y affermissant, il renforcera son tronc. et dans peu d'années, ses rameaux seront plus beaux qu'auparavant. Quant aux vieux, on les renouvellera par le même ordre, qui, étant déchargés de leur fardeau, font de nouvelles branches, et par ce moyen se remettent très-bien. Ce remède sert encore aux maladies contraires des arbres, à réprimer la jeunesse des uns, et à supporter la vieillesse des autres. Vos fruitiers tenus ainsi nettement, en émondant, élaguant et étêtant (ces remèdes étant employés selon les occurrences), se conserveront très-bien, et seront agréables à la vue. Vous vous affectionnerez à ce ménage, parce que vous verrez plus de bons fruits sur les arbres conduits par cet ordre, que sur ceux qui sont accablés sous le fardeau de leurs vieux rameaux, qui, ne pouvant fournir à tant de nourriture, ne rapportent que des fruits mal qualifiés, et encore en petite quantité. Vous

travaillerez ici avec cette distinction, qu'il ne faut pas étêter beaucoup d'arbres à-la-fois, quoique cela soit nécessaire; mais vous en prendrez un petit nombre chaque année, afin de ne pas vous priver tout-à-coup d'une grande abondance de fruits, faute duquel, par cet ordre, vous ne sauriez reconnoître. Les arbres que vous étêterez, seront en même tems réentés, vieux et jeunes, afin qu'avec le renouvellement de leurs branches, le fruit s'en affranchisse davantage; et quoique le fruit en soit bon, il deviendra encore meilleur, quand même on n'y remettroit que leurs propres greffes, comme j'ai déjà montré ailleurs le succès de cette chose. Mais cette dernière réenture vise premièrement à ce que s'il arrive que vous ayez dans votre verger quelques arbres dont le fruit ne vous plaise pas généralement, ou que vous ayez un trop grand nombre d'arbres d'une même sorte, quoique bonne; par ce moyen, vous les varierez et les changerez à votre gré; et ne croyez pas que cela recule vos arbres, car les jets nouvellement raffranchis; croîtront aussi plus promptement, ils repousseront même plus vigoureusement, que s'ils provenoient directement de l'arbre. Tout le

retard qui pourrait y arriver, c'est l'attente des nouveaux jets, pour sur eux enter en fente l'année d'après, si tant vous voulez attendre; car si vous desirez d'enter en petite couronne, vous pourrez le faire à mesure de l'étêtement, ainsi qu'il a été dit; ou bien en canon ou écusson, dans le mois de mai ou celui de juin suivant, sur les premiers jets que les arbres feront; et sans nulle attente vos arbres étêtés, se revêtiront de rameaux réaffranchis, en perfection. Cette réenture donne aussi lieu aux nouveaux fruits qui surviennent d'année à autre; sans cette commodité, ils ne pourroient être logés au verger déjà rempli, au grand mécontentement de tout homme de jugement, qui desire que son verger soit fourni de toute espèce de fruits, et qu'aucun de ses voisins ne le devance dans ce ménage excellent.

Le remède susdit est pour les maux de la jeunesse et de la vieillesse des arbres, qui servant aussi à la guérison de la stérilité, devient admirable en cet endroit. Il arrive bien souvent qu'après avoir pris beaucoup de peine à dresser un verger, que quelques arbres se trouvent ne pas vouloir seulement fleurir, ni par conséquent fructifier, quoique

bien marqués pour le contraire, beaux et grands, s'étendant en branchages, et par-là, trompant l'espérance de ceux qui les ont élevés. On corrige ce vice, en rognant les cîmes des branches de l'arbre jeune, avancé en âge et en rameau, qui n'a jamais rien porté, regardé comme stérile; mais c'est sous la stricte observation du dernier jour de la lune finissant en janvier, que seul il convient d'employer en cette action, sans s'en dispenser. Ainsi, ce jour choisi tel, on tondra l'arbre universellement dans toutes ses branches, en coupant d'elles tant et si peu que la bienséance de l'arbre le permettra. Vous laisserez ensuite opérer la nature, car sans vous faire languir à la prochaine primevère, elle vous fera paroître la vertu de ce secret, par les fleurs dont l'arbre sera revêtu, ensuite par le fruit; et afin que vous soyez assuré de cet admirable trait de ménage, sans estimer que nonobstant l'artifice, l'arbre n'eut pas laissé alors de fleurir, son année de porter étant arrivée, vous y ajoutez cette subtilité, comme pour essai; c'est en ne rognant de l'arbre qu'une portion, la moitié, le tiers ou le quart, et vous verrez que la partie rognée sera seule fleurie, au restant

de l'arbre ne s'y trouvant aucune fleur. Par mon exemple particulier, plusieurs de mes amis se sont instruits de cet excellent et utile jardinage, avec beaucoup de plaisir, en contemplant les merveilles du Créateur, dans l'ordre qu'il a indiqué à la conduite des choses de ce monde.

Les chenilles, les vers et les fourmis sont les ennemis les plus communs des fruitiers, et ils en reçoivent beaucoup d'incommodité. Le moyen le plus assuré de garantir les arbres des injures des chenilles, est d'en rechercher diligemment l'engeance pendant l'hiver, pour s'en débarrasser; chose alors très-facile à faire, puisqu'il n'est question que d'en prendre les œufs et de les écraser. On les trouve assemblés dans des paquets enveloppés avec des feuilles sèches, liées avec de la toile de ces animaux, comme un ouvrage d'araignée, et ces paquets sont suspendus aux branches des arbres. Il ne faut que se résoudre à cette recherche, pour en venir à bout, en y plaçant un homme connoisseur, qui, toute œuvre laissée, travaille à celle-ci, la saison en étant venue, qui est pendant tout l'hiver jusqu'au printems. Si la curiosité et la patience du rechercheur n'ont

pas été loyalement employées, on le reconnoîtra au renouveau, quand les chenilles qui auront échappé à la main de l'homme, à sa honte, se promèneront sur l'arbre; et ce sera alors à recommencer, en chassant de nouveau après ces insectes laids et nuisibles; mais aussi, s'il n'y va pas avec diligence, en les prenant aussitôt qu'elles seront écloses (ce qui sera assez facile, en les trouvant encore assemblées), et s'il leur donne le loisir de s'écarter ensuite, il ne feroit que perdre sa peine en croyant les attraper. Quelques-uns pendent dans l'arbre, avec du filet, en différens endroits, des écrevisses vives, où en mourant et se pourrissant, elles rendent une odeur si puante et si contraire aux chenilles, qu'elles en tombent mortes à terre. D'autres arrosent le dessus des branches de l'arbre, avec de l'eau, dans laquelle on aura fait mourir et pourrir des écrevisses; avec peu de frais, on pourra faire l'expérience de ces remèdes.

Les vers se fourrent dans le bois des arbres, dans les troncs et les branches, entre l'écorce et le bois, plus fréquemment cependant sur les pommiers que sur les autres fruitiers, et ce à leur extrême ruine,

si de bonne heure il n'y est remédié. On connoît le mal par l'enflure de l'écorce, et par une certaine liqueur qui distille de cet endroit. Là, on incisera l'écorce, et on ôtera du bois tout ce qu'on y trouvera de pourri, en le coupant jusqu'au vif; et après avoir tué la bête, et fait vider son venin, pour consolider la plaie, on y mettra un emplâtre composé de fumier frais, de bœuf ou de pourceau, de la chaux neuve et de la sauge, en l'y attachant avec du linge et des osiers, pour y demeurer tant qu'il pourra y tenir, jusqu'à ce que l'incision soit réparée.

Si les fourmis tourmentent l'arbre, il ne faut que le secouer pour les abattre à terre, et pour les empêcher de remonter, vous oindrez le tronc de l'arbre, à quatre doigts sur terre, et demi-pied de large comme un cercle, avec de l'huile d'olive ou de noix, et par-dessus vous saupoudrerez de la poussière de charbon, de quelque bois que ce soit, laquelle s'attachant à l'huile, arrêtera tout court le passage des fourmis, de manière que restant en bas, elles ne pourront nuire ni aux tendrons des arbres, ni à ses fruits. Mais si vous desirez les chasser entièrement des arbres, vous en viendrez à bout

bout, par le moyen de la suie de cheminée, de la cendre, du charbon, de la sciure de chêne, mis ensemble ou séparés au pied de l'arbre, en le déchaussant un peu; car laquelle que ce soit de ces matières, elle tue ou chasse les fourmis au loin, sur-tout à la première pluie qui tombe dessus, à défaut de laquelle l'arrosement suppléera.

Outre ces choses nuisibles, la mousse surprend quelquefois les arbres, avec la même incommodité que la galle des enfans. Pour les guérir de cette maladie, la patience d'ôter la mousse en fera la raison, ce dont on viendra facilement à bout sans offenser l'arbre dans son écorce, en abattant la mousse avec un couteau rabattu, non tranchant, ou avec moins de danger de blesser l'écorce, avec une pièce de bois fort et solide, à cela appropriée. Sur quoi l'action d'ôter intervenant, fortifiera tellement le remède, que l'arbre s'en renouvellera, parce que la vigueur qui étoit employée à la nourriture du tronc et des branches, donnée au seul tronc, expulsera par son abondance toute langueur, en le faisant rejetter plus abondamment qu'auparavant, de sorte que reprenant une nou-

velle force, il sera comme s'il étoit planté de nouveau.

Il arrive quelquefois que, par une excessive fertilité, les arbres succombent, et sont opprimés sous le fardeau des fruits accrus en trop grande abondance, dont eux-mêmes demeurent languissans et de peu de qualité. On remédiera à cela, premièrement en mettant des bons appuis sous les branches des arbres, pour les empêcher d'éclater et de rompre ; ensuite débarrassant l'arbre d'une partie des fruits, la moins valeureuse, et n'y laissant que ce qu'il vous paraîtra que l'arbre peut achever de nourrir à l'aise. Pour faire cela commodément, les fruits étant déjà fortifiés, on secouera et ébranlera l'arbre assez rudement, ce qui fera tomber les fruits surabondans, vermoulus et langoureux, les autres restant mieux qualifiés pour mûrir en perfection, au soulagement de l'arbre. Délasser l'arbre, est le dernier article de son entretien, aussi nécessaire, comme l'on desire la continuation des bons fruits. Après avoir cueilli le fruit, l'arbre sera émondé, en lui ôtant tout le bois cassé et rompu de la cîme des branches, tout ce qui s'égare en

haut et fond en bas pendant vers terre; par ce moyen, l'arbre débarrassé de ce fardeau, rejettera aussitôt avec une nouvelle vigueur, employant ce peu d'été qui lui reste, pour faire de nouveaux jets, que par cette contrainte il posera dans les bons endroits, dont il se réparera et fournira, pour la bienséance et la fructification de l'avenir.

CHAPITRE XXVIII.

Le Safran.

Le safran sera mis près des vergers, dans l'enceinte des jardinages, ou parmi les fruitiers, ainsi qu'il a été dit, si mieux on n'aime faire des safranières entières, comme cela se fait en plusieurs pays, même en Albigeois, où cette plante tient un rang parmi les plus clairs revenus de la contrée. La terre que le safran desire, est la moyenne fertilité, plus pesante et forte, que legère et foible; l'air exposé au soleil et tempéré. Il vient cependant bien en climat froid, comme en Allemagne et en Hongrie. Du tems de

Columelle, le safran étoit rare à Rome, selon qu'on le remarque par son discours. On se pourvoit de safran par ses petits oignons, en les fourrant dans terre à quatre doigts, et éloignés l'un de l'autre par lignes droites, à la distance égale, un peu moins d'un demi-pied, dans une terre soigneusement épierrée, profitablement labourée et grassement fumée avant l'hiver. Il y a deux saisons pour semer le safran, en mai et en septembre, toujours dans le décours de la lune. Celui du mois de mai, commencera à jeter du fruit au commencement de l'automne, et l'autre plus tard, mais en petite quantité ; il produira seulement quelques fleurs pour montrer sa bonne volonté. Après l'avoir semé, il faut le couvrir avec de légers rameaux, comme des brins de buis, de feuillards, de buissons, et semblables matières, afin de lui parer la chaleur du soleil, qu'il craint beaucoup alors, et lui laisser cette couverture, jusqu'à ce que repris, il commence à pousser son herbe hors terre. Voilà toute la dépense pour la safranière ; car ensuite il n'y a plus qu'à prendre, ou si peu de chose à faire, qu'on peut presque dire que le safran en sort de liquide revenu. Ne vous inquiétez pas de

faire passer l'eau à la safranière, celle de la pluie suffit à cet arrosement. N'en rejettez pas non plus la commodité si elle se présente, car il est utile au safran de le faire boire dans les grandes chaleurs de l'été surtout en pays qui tend au midi.

La safranière est verdoyante presque toute l'année, comme la prairie, à raison de son herbe, dont elle abonde, et d'autre qui se mêle parmi; c'est pourquoi on la fauche à la fin de mai, et le foin qu'on en tire se compte en augmentation de revenu; mais ce ménage n'est pas approuvé de tous, plusieurs ne souffrant qu'aucune herbe étrangère croisse avec le safran, et l'en débarrasse en serfouissant (à la manière dont les jardiniers sarclent les oignons), afin d'avoir du safran en plus grande abondance, que par la précédente voie. Les diverses raisons qu'on rencontre en ce ménage, donnent matière d'en discourir : d'un côté, on met du safran et du foin, nettement retirés, sans dépense de culture; de l'autre, plus de safran, sans aucun foin, avec les frais du labour : On reconnoîtra à l'expérience si le plus de safran surpassera en valeur le foin et la dépense, pour que le ménager prenne

sa résolution là-dessus, afin qu'il n'oublie pas de mettre en ligne de compte le soin de la culture qu'il emploie ou économise en cet endroit.

Il faut préparer la safranière vers la fin du mois d'août ; c'est-à-dire l'applanir entièrement, comme si c'étoit une aire à battre le bled, en ôtant tout l'herbage qui paroit sur terre, et même incruster un peu de la superficie de la terre. Ensuite, pour empêcher que la chaleur du soleil ne fasse mal au safran, ainsi dépouillé, toute la safranière sera recouverte, comme la première fois, et avec de semblables matières, en y ajoutant d'autres drogues de la saison, telles qu'on peut commodément recouvrer, qui apportent de l'engrais au safran, comme des cossats de fèves, de poids, des premières écorces de noix et d'amandes, de la balle du bled et autres choses. Outre cet amandement, la safranière sera fumée chaque année, quelque peu avec du fumier bien pourri et menu, qu'on mettra par-dessus à l'entrée de l'hiver, après en avoir retiré le poil du safran. Le safran ne se trouve que bien d'être trépigné et foulé aux pieds, en tout tems, excepté lorsque la terre est molle,

quand l'herbe s'approche d'être fauchée, et que la fleur paroit ; à ce point, il est convenable de l'épargner. L'herbe du safran ne voulant être rougée en aucune manière, fait bannir de la safranière toute sorte de bêtes, afin qu'elles n'y aient jamais d'entrée, spécialement le pourceau, comme le plus contraire au safran qu'aucun autre animal.

La safranière demeurera un mois ainsi couverte ; passé ce tems, on enlèvera des susdites matières avec des rateaux, le plus grossier qui n'aura pas voulu se consommer, afin de faire place au safran ; qui sentant l'approche de l'automne, repousse ses fleurs, et par conséquent commence à fructifier, son âge le permettant. Les fleurs en sont cueillies à la main le matin et le soir, en les coupant sans les arracher, et on en retire aussitôt le poil avec les doigts, sans autre mystère ; on met aussitôt ce safran sècher au soleil, sur des papiers et des linges blancs et nets, ensuite serré dans des boites, après l'avoir oint avec de l'huile d'olive, en l'en frottant légèrement entre les mains, pour lui augmenter la couleur ; finalement, on le garde en lieu tempéré, ni humide, ni éventé. Cette récolte dure quelques semaines,

la safranière refleurissant de jour à autre, jusqu'à ce que son port soit parfait. Cette tardivité donnant le loisir de commodément retirer le revenu de ce ménage, ce qu'on ne pourroit faire sans perte, si on étoit contraint de le prendre à-la-fois, comme la plupart des autres biens de la terre, attendu le naturel des fleurs du safran, sujettes à pourriture, pour peu qu'on les garde.

La safranière durera en bon état, étant ainsi gouvernée, quatre ou cinq ans, quelque peu davantage, selon la propriété des lieux; au bout de ce tems, elle commencera à dépérir par l'accroit et la multiplication de ses petits oignons, dont on fera une nouvelle safranière, comme ci-dessus; et afin que sans interruption vous ayez toujours du safran suffisamment, vous diviserez le lieu destiné en safranière en quatre ou cinq portions, pour que l'une soit désensafranée, lorsqu'on ensafranera l'autre, en faisant ainsi chaque année, sans interruption. Par cet ordre, votre safranière demeurera continuellement dans le même état.

La facilité du recouvrement de la semence du safran, le peu de culture qu'il faut à la safranière, son continuel port, sans semer

chaque année, autorise beaucoup ce ménage, et de ce que aussi le safran se recueille en une seule venue dans peu de jours, à bas prix, par des femmes et des enfans, qu'on y emploie jour et nuit, en bon et mauvais tems, dedans et dehors la maison; avantage qu'on ne trouve ni au bled, ni au vin, qui, avant d'être rendus dans les greniers et caves, passent par différentes mains, pendant plusieurs bons jours, et occupent la plupart des hommes d'un grand prix, dont le revenu du safran en devient plus net, et ainsi plus à rechercher.

CHAPITRE XXIX.

Du Chanvre, du Lin, du Guède ou Pastel, de la Garance, de la Gaude, du Chardon-à-draps, des Roseaux.

JUSQU'ICI nous avons travaillé à recouvrer les principaux alimens nécessaires pour nourrir l'homme; maintenant ce sera pour les choses qui sont destinées à le vêtir et servir; et comme il paroît que les plus im-

portans sont les chanvres et les lins, dont continuellement sain et malade, même mort et vif, il est servi; ce sera par-là que je commencerai.

La terre, pour le chanvre, sera choisie grasse, fertile et aisée à labourer, sous un air tempéré, qui, cultivée dès l'automne, par les gelées de l'hiver, deviendra propre à recevoir le chennevis, dès la fin du mois de mars, et de là, par tout celui d'avril, véritable saison pour le semer. Le moyen de bien préparer la terre à cet usage est à la main, en la labourant profitablement avec des houes, non en unissant le plan, mais en le relevant en monticules, afin que les saisons le pénétrant en travers, en cuisent bien la terre. Au mois de janvier, ces relevemens seront abattus après avoir mis entre-deux, une bonne quantité de fumier subtil, pour qu'il s'incorpore plus facilement avec la terre, et la rende propre à ce ménage. Dans les derniers jours de mars ou au premier d'avril, le lune étant en décours, on sèmera le chennevis, et on le couvrira aussitôt de deux ou trois doigts de terre, pas davantage, ce qui se fera à la houe, en lignes droites, en contrefaisant le soc, mais

plus subtilement et mieux, à la herse, en l'y repassant plusieurs fois. Si après on ajoute par-dessus du fumier de pigeon, il servira de beaucoup au chanvre, pourvu que ce soit à la veille de la pluie; car sans humidité, la grande chaleur de ce fumier brûleroit la semence. L'arrosement est plus utile que nécessaire au chanvre, par cette raison, on ne méprisera pas cet avantage, étant favorisé de l'eau. Pour semence, choisissez le chennevis récent, celui de l'année précédente ne venant que très-mal, vu que le plus vieux se perd entièrement dans terre. La teille ou poil de chanvre fin, pour les toiles parfaites, procède des pieds du chanvre, étant pris déliés, et tels ils sortent de terre, quand avec le naturel de la semence, semée drue, ils sont contraints de s'entre-presser en naissant et croissant ensemble. Au contraire, elle ne sert que pour des cordages et autre besogne grossière, le chanvre venant des tiges éloignées l'une de l'autre, quoique de race délicate, par l'abondante nourriture qu'il tire de la terre, l'ayant à commandement; le trop lui étant nuisible, à quoi l'on prendra garde pour semer le chennevis druement et rarement, selon les ou-

vrages qu'on desire. Le rare, soit par artifice, soit parce que la semence n'a pas voulu naître, sera soigneusement serfoui, afin que débarrassé de l'importunité des herbes, qui se fourrent parmi leur vide, il croisse à son aise, tant pour la treille, quoique grossière, que principalement pour la graine (la graine ne vient que du chanvre mâle, les deux sexes se reconnoissant dans cette plante); et s'il se rencontre au large, il produira de la graine en abondance, moyennant la culture. En échange de cet avantage, la femelle donne le fin poil du chanvre, chose plus recherchée que la graine, comme étant le but principal; d'où il arrive que contre le naturel du genre-humain, le chanvre femelle l'emporte sur le mâle en valeur.

On cueillera le chanvre dans sa maturité, qu'on reconnoît à la blancheur de la jambe, et d'autres adresses apprises par usage; mais ce sera en distinguant le mâle de la femelle. Il faut tirer d'abord la première, et laisser l'autre en terre, jusqu'à ce que la graine soit mûre, et non-seulement par la stérilité de la femelle, sa récolte précède celle du mâle, mais encore, c'est pour que le poil en demeure plus subtil, qui durciroit

si on la laissoit en terre. Au contraire, l'attente de la graine cause au mâle le poil plus rude que de son naturel. La façon de cueillir le chanvre est de l'arracher de terre, comme on fait des légumes. On peut ajouter à ce ménage, en y semant de la graine de raves, qui, favorisée de quelque pluies survenant, ou des eaux des arrosemens, ne peut manquer de fructifier dans une terre si bien préparée par le chanvre, dont la force aura tué toutes les malignes herbes et insectes. Il ne faut faire d'autres frais pour ces raves, que d'en jeter la semence par - dessus le chanvre, avant que de l'arracher, car en l'arrachant, la terre se soulève, ce qui est tout le labourage qu'il faut aux raves, moyennant qu'après en avoir retiré le chanvre, on en réunisse le fonds au rateau. Et quoique toute la chenevière ne se débarrasse pas à la-fois, le mâle y restant après la femelle, n'importe, car pour cela, on ne laissera pas d'y en ressemer encore d'autres, lorsqu'on arrachera le mâle. Par ce moyen, l'on aura des raves et des navets de différens âges, et ensuite meilleurs, que si on n'en semoit qu'en une seule fois, tant pour la qualité de fruit que pour l'abondance. Outre qu'il arrive

très-souvent que toutes les saisons ne se rencontrent pas, mais il se trouve presque toujours que si la première ne prend pas, la seconde fera bien, ou le contraire. Par cet ordre, il semble qu'on ne peut manquer en cet endroit. Quant le chanvre sera arraché, on le mettra en bottes, et aussitôt les faisceaux en seront portés à l'eau pour rouir, ce qui arrivera dans sept ou huit jours, plus ou moins, selon le naturel de l'eau, la chaleur du tems, nécessaire à cette préparation; c'est pourquoi on choisit le lieu où le soleil frappant le long du jour sur l'eau, avance l'œuvre; et à la même fin on se hâte en cet endroit, de peur que par le retard l'avantage de l'été s'écoulant, on ne tombe dans l'incommodité de l'automne, dont les froides humidités sont contraires à ce ménage. Ainsi se gouverne le chanvre femelle; de même le mâle, mais pour donner au mâle le tems de mûrir sa graine, on le tire plus tard de terre, et ensuite on le met plus tard dans l'eau, ce qu'on fait après l'avoir dépouillé de sa graine. Etant sorti de l'eau, on le porte à sécher au soleil; finalement, il est assorti pour les différens ouvrages auxquels on le destine, et selon eux, broyé,

serancé, peigné, filé et converti en toiles et cordages.

La terre ne se lasse point de porter du chanvre plusieurs années de suite, comme elle fait de presque tout autre chose, pourvu qu'on ne lui épargne pas ses façons du labourer et du fumer ; car moyennant ces façons, elle continuera ce service aussi longtems qu'on voudra. La forte odeur du chanvre chasse de la terre plusieurs herbes nuisibles et petites bêtes importunes. Ce qui nuit beaucoup aux jardins, quand ils sont infectés de ces incommodités. On y fait du chanvre une couple d'année de suite, qui aussi radoucit et renouvelle la terre, au grand avantage de l'herbe, qui desire une terre neuve.

Comme le lin précède le chanvre en délicatesse, il demande aussi à être logé et gouverné plus délicatement que lui, c'est pourquoi si vous desirez avoir une grande quantité de fin lin, vous destinerez pour le produire le terroir le plus fertile que vous aurez, et qu'on puisse l'arroser, s'il est possible. Il se passera bien de l'eau ; mais à la récolte, vous verrez combien celui qui aura été arrosé, surpassera en valeur celui

aura souffert de la soif en été ; tel étant rarement beau et abondant. Quant à l'air, le tempéré approchant plus du froid que du chaud, est celui qui lui plaît le mieux. Il dessèche la terre où il croît, fort discordant en cela d'avec le chanvre ; par cette raison, il convient de bien fumer et soigneusement cultiver cette terre. Les lins croissent très-bien sur les prés nouvellement défrichés, sur-tout s'il y a eu beaucoup de trèfle sur les racines duquel, quand elles sont pourries dans terre ; ils se nourrissent très-bien. Quel que soit le fonds, pour le rendre propre au lin, il sera profitablement cultivé avec la houe, en relevant la terre comme celle des chanvrières, et ce, dès avant l'hiver, afin de donner plus de prise aux gelées, et faire mieux profiter les fumiers.

Il y a deux saisons pour semer le lin, l'une devant, l'autre après l'hiver. Le lin printannier rapporte moins de poil et de graine que l'hivernal, mais un poil plus fin et plus subtil, c'est pourquoi, par cette qualité, le premier est à préférer à l'autre. Tous les lins indifféremment portent graine (ne se discernant entr'eux ni mâle ni femelle), excepté quelques plantes, qui en sont empêchées

pêchées, parce qu'elles sont trop pressées, ou par autre cause. Au mois de septembre ou d'octobre, on ensemencera l'un, et en mars l'autre, tous deux la lune étant vieille, et ce, à la manière des chanvres. La plupart disent qu'il y a deux races de lins, chacune ayant sa saison particulière comme l'on voit des bleds; mais d'autres assurent que tous les lins souffrent d'être semés en automne et au printems. Si le tems est fort rigoureux, les lins hivernaux endureront beaucoup, étant tourmentés des excessives froidures, jusqu'à mourir; à cela il n'y a pas d'autre remède que de les loger dans un lieu à l'abri de la bise, et de les semer de bonne heure, afin que fortifiés devant l'arrivée de l'hiver, ils puissent résister aux injures de la saison. Cette plante a ses ennemis particuliers, comme toutes les autres, et aussi ses remèdes. Ce sont des petits insectes qui les rongent, quand ils sont nés et sortis à deux doigts sur terre. On garantira le lin de ce mal, en lui jetant par-dessus, ainsi avancé, des menues cendres, pourvu que ce soit à la veille de la pluie, pour en faire pénétrer la vertu dans terre, à laquelle elles serviront aussi d'engrais. Il n'est pas requis d'autre soin de

là jusqu'à la récolte, si ce n'est de les débarrasser d'une méchante herbe, appelée goutte de lin ou piolet, en latin, *cassutha*, qui s'entortille dans leurs tiges, en les suffoquant et empêchant de s'accroître, et de les tenir arrosés, si on a la commodité de l'eau, en appropriant le plan à cela, comme je l'ai dit à l'article du riz, pour la donner à propos aux lins.

La cueillete du lin sera quand sa graine, devenue noire, manifestera la maturité de la plante. Le lin s'arrachera comme le chanvre, en mettant à part les plantes qui n'auront pas grainé, pour les destiner, comme le plus précieux de cette matière, à faire du filet très-blanc, semblable à celui de Florence, et d'autres choses précieuses. Le lin sera bottelé en petits faisceaux, chaque botte d'une poignée pleine, après sèché, ensuite battu, pour en retirer la graine, en quoi il conviendra d'être diligent, tant par crainte des rats, qui la rongent avec affection, que pour ne pas laisser écouler la bonne saison de rouïr, qui est toujours pendant les plus grandes chaleurs; car en vain on l'attendroit après, les eaux s'étant rafraîchies par l'approche de l'automne. A la fin de juillet ou

au commencement d'août, on mettra le lin dans l'eau dormante, cependant claire, pour y séjourner deux ou trois jours, plus ou moins, selon le naturel des lieux; passé ce tems, on l'en retire, et tout mouillé, le lin est amoncelé et chargé d'ais et de pierres pesantes, pour s'y confire et boire son eau, pendant deux ou trois autres jours, ensuite on l'étend au soleil pour s'y sécher, et devenir propre à être mis en œuvre. Quelques-uns ayant reconnu que cette voie obscurcit la couleur du lin, en la faisant comme grise, ils le rendent très-blanc par un autre moyen, c'est qu'au lieu de deux ou trois jours de séjour dans l'eau dormante, ils le laissent sept ou huit dans l'eau courante, et rien de plus, car après l'avoir séché au soleil, vous le trouvez tel que vous desirez. D'autres, sans nullement passer le lin par l'eau, le rouïssent au seul serein; ils le tiennent étendu à l'air dix ou douze nuits, pour y boire les rosées qui tombent dessus, d'où étant retiré le matin, avant que le soleil frappe, on le porte à couvert; dans cet endroit, il est amoncelé tout humide, pour tout le jour; au retour de la nuit, il est remis au serein, ensuite il est retiré comme dessus; en con-

tinuant ainsi le terme susdit, le lin se rouït et s'amollit aussi bien que dans les eaux et avec délicatesse. Ce sera avancement d'œuvre, si l'on repose le lin sur la prairie, pour boire là, mieux qu'ailleurs, à propos la rosée. Or, soit dans la prairie ou dans un autre lieu qu'on repose le lin aux fins susdites, il s'y conservera sûrement sans crainte des ravines des eaux; qui, survenant grosses à l'improviste, très - souvent emportent et chanvres et lins qu'on y aura mis rouïr, au grand regret de la ménagère.

Le guède ou pastel, desire l'air tempéré, et la terre très-bonne et grasse, ne pouvant vivre dans la maigre et légère; c'est pourquoi on le loge plutôt dans les prairies nouvellement défrichées, qui causent une grande substance au fonds, la graisse en provenant par la longueur du tems que la terre a demeuré entière. Il est semé et couvert à la herse ou au soc, au commencement du printems, après plusieurs bons labourages, précédemment faits au fonds. Le pastel, ainsi arrangé, par la faveur du beau tems, avec les pluies de la saison, lève promptement, et sort de terre en montant en tige. Pline met le pastel au nombre des laitues sauvages,

quoique ses feuilles ressemblent au plantain. La Calabre, l'Italie, principalement la Marche d'Ancône, abondent en guède. Il y en a aussi dans certains endroits de l'Allemagne, surtout dans le terroir d'Erphore ; mais par deça dans tout ce royaume, il ne vient pas bon, que dans l'Auragais, comme les expériences réitérées de plusieurs bons ménagers le font croire, qui s'étant efforcés d'élever cette plante en différens endroits, avec le soin et les observations requises, du terroir, de la culture, et de la manière de conduire l'herbe, ont trouvé le pastel en provenant si foible et si petit, qu'il ne sert presque de rien en teinture, but de ce service, comme un vin de peu de valeur; de sorte que la dépense surpassant le gain, fait abandonner l'entretien de cette herbe précieuse à l'Auragais, sa terre naturelle n'étant pas élevée ailleurs dans ce royaume que par curiosité, et par l'espérance de s'en servir en médecine.

Le revenu du pastel consiste dans son herbe, qu'on recueille en plusieurs venues, selon l'ordre de leur maturité. Quand on s'apperçoit que les feuilles commencent à prendre de la couleur sur les bords, sans

attendre davantage, tant par la crainte de la laisser trop mûrir, que pour ne pas retarder la récolte suivante, on les arrache de la tige, ensuite on les porte à l'ombre pour s'y flétrir. On effeuille le pastel à mesure qu'il rejette, quatre ou cinq fois pendant l'été. Enfin quand les feuilles sont flétries, on les écrase sous les meules tournantes, dans les moulins à cela préparés, et on les convertit en pelotes avec les mains ; ces pelotes, séchées au soleil, sont de là transportées au grenier, posé dans un lieu frais, pour y être conservées jusqu'à la vente. Le pastel craint l'échaufaison dans son commencement, à cause de l'humidité qui reste dans les pelotes. On remédie à ce danger, en remuant souvent les pelotes d'un lieu dans un autre, afin qu'en les éventant, toute l'humeur nuisible s'en exhale, et on y retourne aussi souvent, qu'on croit ne plus avoir rien à craindre de ce côté. Le pastel, ainsi soigné, devient propre à ce qu'il est destiné, c'est-à-dire, à teindre les draps à laines de différentes manières. Naturellement, sans aucun moyen, le pastel fait la couleur bleue, et en le mélangeant avec d'autres drogues, la noire, la tannée, la violette, la

grise, la verte; en un mot, on l'emploie pour toutes les couleurs obscures; de lui-même aussi, seul, il en cause de claires, comme célestes, plus ou moins chargées; et ce qui est à remarquer, c'est qu'il rend toutes les couleurs auxquelles on l'emploie, bonnes et assurées, sans nul fard. Par cette cause, le pastel est en réputation parmi les teinturiers de draps à laine, presque comme le bled l'est entre les ménagers, vu qu'ils ne peuvent se passer de cette drogue. Le pastel, en se préparant, jette une certaine écume bleue, laquelle, par inadvertance ou paresse, laissée dans la cuve, tache et macule les draps, ce que craignant, les teinturiers, ils l'en retirent soigneusement; ensuite séchée, elle est convertie en poudre, qu'on appelle florée, qui sert à certaines teintures de soie. Les peintres emploient aussi la florée dans une couleur violette, par eux nommée inde. Ainsi l'on voit que ce qui nuit dans un endroit, aide dans un autre. Telle est l'utilité du riche pastel, dont, par cette raison, il s'en fait un grand trafic en Europe, sur-tout en ce royaume, spécialement dans les environs de Toulouse, là, très-bien connu.

Nous avons vu que la vertu du pastel consiste dans ses feuilles; au contraire, nous trouverons ici que celle de la garance consiste dans ses racines. La garance, par sa facilité, croît bonne dans plusieurs endroits, mais la meilleure vient de Flandres, comme de son propre terroir, où elle se plaît pardessus tout autre. Ainsi, avec utilité, on pourra en semer en quelque lieu que ce soit, en terre cependant fertile et facile à labourer. La terre sera profondément rompue à la main, au commencement de l'hiver, et alors profitablement fumée, afin que les gelées aident à sa préparation, et que la semence trouve le fumier dissous et incorporé avec la terre. Au mois de mars, la lune étant vieille, on sèmera la graine de la garance, assez épaisse, ensuite on la couvrira proprement avec la herse ou le rateau, pour qu'elle prenne terre plus facilement. Etant levée, on la sarclera aussitôt, pour bannir de la garancière toutes les autres herbes, sans souffrir dans le commencement qu'aucune y prenne place; il faudra y aller à plusieurs reprises, et si soigneusement, que la seule garance demeure. On fera ces premières sarclures à la main, sans se servir d'aucun

ferrement, afin de ne pas incommoder les racines tendres. Voilà toute la dépense de la garancière, ou peu s'en faut, pour huit ou dix ans que la garance demeure en terre, comme on le verra.

Pour en arracher les racines, en quoi consiste le revenu de cette plante, il faut avoir la patience de les laisser grossir dans terre, ce qui pourra être dans deux ans, non auparavant, parce qu'alors la garance aura acquis quelque force. Passé ce tems, on commencera à en arracher, en continuant d'année à autre, jusqu'à ce que la garance ait achevé son service. La saison en est au mois de septembre, lorsque les racines sont parvenues dans leur parfaite grosseur. Etant tirées de terre, on les porte à sécher au soleil, ensuite on les met en poudre sous la meule, pour plus d'aisance. La garance, ainsi préparée, sert à teindre les draps de laine en orangé, se plie aussi en rouge, et ajoutée au pastel, elle fait le plus beau noir et le plus durable de tous les autres, et rend lesdites couleurs bonnes et assurées. On n'arrache pas toutes les racines indifféremment, mais on distingue les grosses d'avec les petites, en prenant les premières et laissant

les dernières, jusqu'au point requis, ce qui se reconnoît au feuillage, en choisissant toujours le plus grand, et en même tems, en coupant généralement près de terre, toutes les feuilles du restant, pourvu que la graine de la garance soit mûre, que par ce moyen l'on recueille après avoir séché et ensuite battu la feuille. Cela fait, on recouvre les racines qui demeurent au fond, de deux ou trois doigts de terre, qu'on y met par-dessus, que l'on prend dans les endroits ou déjà les racines ont été tirées, ou ailleurs, comme cela vient le mieux à propos. Cela leur sert de rempart contre les froidures de l'hiver, et elles se remettent plus gaiement à rejeter au renouveau, que si on leur épargnoit ce peu de peine. On continue ainsi chaque année, d'en tirer des racines et de la graine, huit ou dix ans de suite, au bout desquels il faut arracher tout ce qui y sera de reste et trop engrossi, pour de nouveau en ressemer de la graine, et faire une autre garancière. Et afin que votre garancière marche continuellement son train sans interruption, il faut se résoudre chaque année à en arracher la huitième ou dixième partie, et en semer autant de nouveau, et vous cueillerez

de la garance, autant une année que dans l'autre, votre garancière s'entretenant à frais modérés. On édifie aussi la garancière par plant; c'est pourquoi lorsque vous en romprez le fonds pour le renouvellement, vous retirerez les petites racines que vous trouverez de reste, comme on fait des jeunes oignons ou porreaux, et vous les replanterez dans la nouvelle garancière, où elles reprendront avec avancement. La garancière veut être tenue nettement, comme il a été dit; c'est pourquoi il faut soigneusement ôter les herbes chaque année, et labourer autant que de besoin, sans souffrir que la terre se charge d'aucune plante étrangère, ni ne s'endurcisse. Il n'est pas besoin de l'arroser, le lieu étant de lui-même gras et bien fumé; car l'eau y apporteroit plus de perte que de gain, n'y pouvant séjourner si peu que ce soit, sans dommage, attendu que par l'humidité extraordinaire, ces racines se pourrissent facilement. La terre débarrassée de la garance, ne reste pas lasse et harassée (comme pour le port de presque toute autre chose), mais très-vigoureuse et fertile, pour produire ensuite ce que vous voudrez lui confier, même des bleds, non pas tant par

le naturel du fonds, qui de nécessité doit être bon pour la garance, que par la vertu engraissante de cette plante.

La gaude ou genêt d'Espagne croît naturellement dans ce pays, d'où comme de sa propre terre, elle en porte le nom. Elle profite néanmoins dans plusieurs autres endroits, même ne refuse aucune terre ni air, pourvu qu'ils soient tempérés dans leurs qualités. On sème la gaude en même terre et sous les mêmes façons que les chanvres, mais le moins dru qu'on peut, par la petitesse de sa graine, qui n'est guère plus grosse que celle du pourpier; ensuite on la sarcle avec diligence, afin qu'aucune maligne herbe ne se fourre parmi elle. On l'arrose en tems sec, si on a l'eau à discrétion, et on le serfouit chaque année, pour tenir la terre en guéret. Cette plante demeure plusieurs années en terre, qui sert, outre le profit, au plaisir des jardins, par la bienséance de ses belles petites fleurs jaunes, comme il a été dit ci-devant.

On coupe la gaude près de terre, lorsque sa graine est mûre, ce qui est ordinairement au mois de juillet ou d'août. On met la graine à part pour la semer de nouveau, et on re-

cueille son bois, comme étant le principal revenu de cette plante, qui sert aux teinturiers de draps à laine, pour faire la couleur jaune, la rendant bonne et assurée de lui-même, sans moyen; et cette couleur, mise dans le bleu du pastel, c'est-à-dire, le drap teint en jaune en sort vert; la couleur verte se composant du bois de gaude et de l'herbe du pastel.

La Bourgogne fournit plusieurs provinces de chardons-à draps, dits aussi à foulon et à bonnetier, où ils viennent abondamment; cependant ils ne refusent pas de profiter ailleurs, quand ils sont logés dans une terre assez fertile, facile à cultiver, plus sèche qu'aquatique; non pas qu'ils ne croissent très-bien dans la moite, mais peu propres au service auquel ils sont destinés, par la foiblesse de ses crochets; car la terre aquatique les produit mols et lâches, au lieu de durs et roides qu'on les desire, sortant tels de lieu sec. Mais comme dans une terre trop aride, cette plante n'avance pas beaucoup, en y languissant par faute de nourriture, il est nécessaire de l'arroser dans les extrêmes chaleurs; cependant, avec retenue, de peur que trop d'eau croupissante ne la pourrisse,

ou du moins que la jambe n'en sorte creuse, et par cette raison foible; au contraire de celle qui croît en lieu plus sec qu'humide, qui, remplie de moëlle, est forte comme on le desire. On sème le chardon au commencement du printems, sur une terre bien préparée à la main et au fumier, avant l'hiver. Sa meilleure graine est celle qui croît à la sommité des chardons, car étant là mieux nourrie qu'ailleurs, elle fructifie aussi mieux qu'une autre. Lorsque les chardons sont levés de terre, il faut les sarcler soigneusement, afin qu'aucune herbe ne se fourre dans la chardonnière. On ôtera aussi les rejettons inutiles des chardons, ce qu'on reconnoît aisément à la vue, pour laisser aux bons toute la substance du fonds, qu'on serfouira toutes les fois qu'on s'appercevra qu'il en a besoin, et que la nécessité le requerra pour le tenir en guéret. Les chardons ne produiront que bien peu de têtes la première année, encore de peu de valeur, ce ne sera qu'à la seconde qu'ils commenceront à bien faire; à la charge cependant de les changer du semis, en les transplantant ailleurs, comme si c'étoient des petits raiforts, dans une terre profondément bêchée, au mois de mars sui-

vant, la lune étant dans le décours. On les placera à un pied loin l'un de l'autre, pour qu'ils soient mieux à leur aise; ensuite, il faudra les cultiver à la main et les arroser opportunément et modérément, comme il a été dit. Les bonnes têtes de chardon croîtront hautes promptement après, et elles seront prêtes à cueillir, lorsqu'elles commenceront à expulser leur fleur, ce qui pourra être vers le mois de juillet ou d'août, selon le climat avancé ou retardé. On leur laissera une longue queue, pour la commodité du service, et fraîchement cueillis, on les entassera en monceaux, les uns sur les autres, afin qu'en s'échauffant ils changent leur couleur verte en jaune. Ensuite retirés de là, et mis en trousseaux, on les gardera suspendus dans un lieu sec, moyennement éventé, en attendant leur vente. Les marchands qui les achètent, les assortissent pour divers ouvrages de draperie et bonneterie, où ils les emploient. Les pieds des chardons transplantés, demeurent en terre une couple d'années, chacune desquelles il faut les tailler, comme la vigne, en leur ôtant le superflu plus ou moins, selon les plantes, suivant que cela sera nécessaire. A cause de cette petite durée,

il est nécessaire chaque année de semer et transplanter des chardons, en les gouvernant comme dessus, si on desire que leur récolte aille, ainsi qu'il appartient, sans déchet.

Le ménager diligent s'accommodera de plusieurs autres matières qui servent à la teinture, à préparer des draps à laine et à soie, à tanner et apprêter les cuirs, et à de semblables services, selon son lieu et le naturel de sa terre, à laquelle il fera rapporter tout ce qu'il reconnoîtra être faisable et profitable, sans rien omettre; en observant que de manquer un gain honnête, est cousin-germain de la perte. S'il y voit aussi du jour, il se servira des minéraux qui pourront aussi se trouver chez lui, sans laisser en arrière les plâtres, marnes, charbons et autres matières dont la terre est riche par ses diverses propriétés, qu'il fera fouiller avec peu de hasard, et une espérance apparente de gain; à la charge aussi de ne pas outrepasser les limites de raison (comme un chemin périlleux), en se promettant des montagnes d'or, sous les frauduleuses adresses et inventions des pipeurs et affronteurs, qui très souvent abusent de la trop grande patience

tience et affection immodérée des hommes curieux. Mais en cet endroit, notre père de famille sera retenu dans ce négoce, suivant la raison et les avis salutaires de ses amis. On fait à Montpellier le vert-de-gris, du marc des raisins, comme d'une chose perdue, et par manière de passe-tems; c'est l'ouvrage des femmes et des filles. La matière du verre abonde à Narbonne, Aiguemortes, Xaintonge et ailleurs, qu'on tire de certaines pierres, de quelques herbes, comme la soude, la fougère, le salicor, par les arabes, dit *salcoran*. Les gens d'esprit font profit de ces choses, selon les propriétés de leurs lieux, auxquelles Dieu a donné ces facultés, inconnues aux ignorans et paresseux.

Par l'utilité qu'on tire du service des roseaux ou cannes, outre la facilité de leur entretien, le père de famille sera excité à se pourvoir abondamment de ces plantes. On dresse très-proprement dans les jardins, des roseaux, mille agrémens, comme treilles, cabinets, barrières et autres mignardises. On en fait des tables pour sécher dessus toutes sortes de fruits, et y nourrir des vers à soie; on appelle ces tables en Languedoc et en Provence, canisses. Les cannes sont

employées à la couverture des maisons, à faire des instrumens pour les tisserands et les draps de laine et de soie et toiles, et à plusieurs autres usages. Les roseaux viennent en tout air, pourvu qu'il ne soit pas trop froid; ils desirent la terre grasse, humide ou arrosée, et craignent les vents et la morsure des bêtes; c'est pourquoi leur véritable logis est dans l'enceinte des jardins, dans un endroit à couvert de la bise, non pas tant par la crainte de la froidure, que par la fragilité des roseaux, ce qui arrive par l'ébranlement des vents. On édifie les roseaux par racines; les racines sont en bulbes, comme les oignons, qu'on met en terre à quatre doigts de profondeur, éloignés l'un de l'autre d'un bon pied. Le tems le plus propre à cela, est le commencement de janvier, dans le décours de la lune, sa terre ayant été bien labourée, et fumée dès l'entrée de l'hiver. Pendant le premier été de leur plantage, il faudra les serfouir avec diligence, afin qu'aucune herbe ne paroisse pas en même tems que les cannes, et que cependant, sans obstacles, leurs racines gagnent le fonds. Elles ne desirent pas ensuite une autre culture ni un autre soin,

que de leur donner de l'eau quelquefois, si vous en avez, et de les préserver toujours de la morsure des bêtes et de leur trépignement. La première année, les cannes ne font pas grand jet; elles s'amusent à se bien fonder; mais ensuite elles prennent leur essor, et rendent beaucoup de bois, comme aussi leurs pieds se multiplient en nombre, un produisant plusieurs tiges chaque année, par de nouveaux rejettons, de sorte que quoique vous ayez donné une large distance à vos cannes en les plantant, elles se trouveront tellement pressées au bout de quelques années, que pour les égayer, il faudra ou en ôter quelques-unes d'entr'elles, ou arracher entièrement la cannelière, pour la refaire de nouveau, à l'imitation de la safranière. Si, faute de plant, vous ne pouvez faire la cannelière aussi grande que vous desirez, et que vous ne veuillez pas attendre que la nature la remplisse, plantez plus au large le peu de plant que vous aurez, en lui faisant occuper tout le lieu imaginé; et à l'entrée de l'hiver suivant, sans attendre la maturité des nouveaux jets, provignez-les dans terre dans les places vides, et par ce moyen tout votre lieu se remplira; car de chaque nœud

de la canne sortira un jet pour servir aussitôt de tige principale.

On ne cueillera pas les cannes avant leur parfaite maturité, ce qui se reconnoît quand elles sont entièrement endurcies, ce qui ne peut être avant que les froidures les ayent touchées. C'est pourquoi au mois de novembre ou décembre, dans les décours de la lune, vous les couperez entièrement, le plus près de terre que vous pourrez, fort uniment, sans rien éclater; ensuite vous mettrez les cannes en faisceaux séparés et assortis, destinant les plus grosses aux couvertures des logis, et les autres, pour les autres œuvres où elles conviendront le mieux.

CHAPITRE XXX.

Les Cloisons des Jardinages et autres propriétés.

POUR terminer ces discours, nous dirons: En vain prendroit-on la peine de préparer ces avantages, si on ne tâchoit de les préserver du dégât des bêtes et des voleurs. Or, quoiqu'il semble que la raison veuille qu'on

close les pièces avant que de les cultiver, cependant pour ordonner convenablement sur cette matière, le plus certain est de prendre avis des jardins et des arbres même déjà disposés et plantés, pour les endroits où doivent être placées les murailles et autres défenses. Sans cette adresse, on n'y pourroit parvenir que difficilement, tout ce qui est projeté sur la simple imagination, étant très-incertain ; outre qu'on s'emploie à ces choses avec plus de courage et d'affection, quand on voit devant les yeux le mérite de l'œuvre, que si on travailloit avec de grands frais à clorre un désert et une terre inculte, qui, quoique bien fermée, par aventure ne sera jamais plantée, par l'incertitude des choses de ce monde. Ce n'est cependant pas mon intention de retarder beaucoup cette besogne, au contraire, je conseille d'y mettre la main, aussitôt que les principales ordonnances auront été effectuées, afin que rien ne se perde de notre labeur, et que ces beautés enfermées sous clef, nous donnent plus de contentement que si elles demeuroient ouvertes, et exposées à tous venans. Ceci soit dit non-seulement pour les jardinages, mais encore pour les vignobles, qu'il

est nécessaire de conserver de même, comme symbolisant ensemble ; et comme j'ai dit ailleurs, il seroit à souhaiter, pour le profit et le plaisir des jardins et vignes, qu'il n'en fut fait qu'un grand clos. Il convient de fermer toutes les autres propriétés par la même raison, et soient terres à grains, prairies, pâturages et bois, elles rapportent plus de revenu, closes, qu'ouvertes; sur-tout le pré, qui, fermé, est appelé la pièce glorieuse de la maison, et surpasse autant celui qui est ouvert, qu'il y a de différence entre les choses qu'on conserve chèrement à celles qu'on abandonne à la négligence. Néanmoins on doit être retenu dans ces cloisons, en distinguant les lieux et les moyens de dépense, afin qu'on n'entreprenne pas inconsidérément de ceindre un trop grand terroir, et qu'avec le plus d'épargne qu'il sera possible, les fruits de chaque partie de la terre, selon leurs mérites particuliers, soient conservés.

Il y a quatre sortes de cloisons principales; savoir, les murailles, les palissades, les haies, les fossés, et chacune de plusieurs manières, suivant comme on se résout à cela, chacun étant libre de les disposer à sa fantaisie, tant

à profit ou si légèrement qu'il veut, règlant par-là la dépense. On peut tirer service en peu de tems de toutes ces cloisons, excepté des haies vives, pour le terme nécessaire à l'accroissement des buissons dont elles sont composées.

La plus parfaite cloison est la muraille à chaux et sable, de bonne maçonnerie, de raisonnable hauteur, comme de neuf à dix pieds; c'est la plus noble, et elle est préférable à toute autre, parce qu'elle s'applique commodément par-tout, dans quelqu'assiette que ce soit, plate ou pendante, sèche ou humide; qu'elle conserve en abri les arbres, fruits et herbes des jardins, les vents n'ayant aucun passage à travers elle. Par la muraille, les jardins demeurent aussi assurés contre les voleurs, couverts de la vue des passans, selon que chacun raisonnablement le desire, pour sûrement et secrètement y séjourner, seul, en compagnie pour s'y promener avec ses amis, s'entretenir, faire des repas, lire et chanter, sans être apperçus ni contrôlés; outre que la muraille étant de bonne matière et bien faite, est de très-longue durée; c'est pourquoi vous fermerez ainsi vos jardinages, si la trop grande cherté de la bâtisse

ne vous en détourne pas, et si les matières, pierres, chaux et sables ne sont pas trop éloignées de vous ; car quant à la main des maçons, il n'est pas raisonnable de s'y arrêter, vu que dans toutes les autres espèces de cloison, aussi bien que dans celle-ci, la dépense de la manutention court de même. Dans la supputation de la dépense de ces murailles, vous mettrez en décharge le fonds que vous épargnez, dont vous n'occupez pas plus d'un pied et demi, au lieu que pour les fossés, il faut au moins prendre sept ou huit pieds de terre, et la haie vive en occupant presqu'autant, vu que ses racines des côtés font du tort à tout ce qui est proche. En calculant toutes ces choses, comme il est nécessaire, on trouvera dans l'étendue de quatre ou cinq cents pas, qu'on gagne, plus d'un arpent de terre, chose très-considérable, pour faire là dessus son compte ; car il vaut autant que nous dépensions notre argent en pierres, chaux et sable, qu'en terre qui se perd dans les haies et dans les fossés, comme il a été montré. On pourra épargner la chaux et le sable, en faisant la muraille sèche sans mortier, mais cela est restreint dans les seuls endroits où la pierre

favorise l'œuvre, étant large, plate, mordante de grès, attenante l'une à l'autre; car la ronde et glissante n'est pas propre à cela; dont, étant contraint de bâtir à sec, on ne peut faire des murailles que basses, et encore fort larges du fondement pour les faire tenir; de sorte que la terre étant occupée, comme il est dit ci-dessus, et s'y employant autant de pierre, comme aux murailles à chaux et à sable, primes et hautes, on peut voir qu'avec peu de dépense davantage, la muraille se fera entièrement bien et à propos. Les commodités de la pierre et du mortier manquant, en plusieurs lieux on se sert de l'argile et de la terre grasse, dont ingénieusement on fait des murailles, qui, enduites et crépies de bon mortier à chaux et sable, ainsi blanchies, ressemblent à de la bonne maçonnerie.

Après les murailles, viennent les palissades, plus nécessaires en ceci que nulle autre cloison, parce qu'elles occupent peu de place, même moins que nulle autre muraille. Ces palissades ne sont pas d'arbustes vifs; comme celles des jardins de France, mais de bois mort de refente, chêne, châtaignier ou autre, une pièce joignant l'autre, fichées dans terre par un bout, et l'autre regardant en haut,

pointu, unies ensemble par une pièce de bois percée qui traverse l'ouvrage. Elles s'approprient en tous lieux, mais dans d'autres on ne peut commodément dresser de palissades, que près des forêts, pour en retirer le bois nécessaire, dont de nécessité il faut être largement pourvu, pour les faire telles qu'il appartient, hautes et droites, et pour fournir toujours une nouvelle matière à leur réparation, suivant qu'elles sont sujettes à ruine. Les murailles et les palissades seront, dans leur intérieur, tapissées de verdure, si bon vous semble, pour l'ornement des jardins, en plantant contr'elles des ceps de vigne, des rosiers, des grenadiers, des coudriers, et semblables plantes flexibles, qui en s'y agraffant et rampant, rapportent une satisfaction utile par cet artifice. Si on ne regarde en cet endroit qu'au plaisir, le seul lierre y satisfera, en couvrant continuellement le dedans des murailles et des palissades, dont la couleur verte et lisse résistant aux injures des saisons, rendra en tous tems le lieu agréable et de plaisante vue.

Quant aux haies vives, elles seroient à préférer à toutes les cloisons, sans les défauts déjà remarqués, à cause des bonnes qualités

qui sont en elles. Les haies sont toujours d'un grand service; défendant par leurs piquans le passage aux gens et aux bêtes, vu qu'on ne peut passer au travers, ni monter aucunement par-dessus. Elles sont de longue durée, les plantes dont elles sont composées vivant autant que les fruitiers, ce qui cause une bonne et longue conservation aux choses qu'elles enferment. Leurs rejetons entortillés et entrelacés, leur donnent une très-belle vue, et la haie ainsi disposée, ressemble à une muraille verdoyante; elle est agréable à voir, même en hiver, quoique dépouillée de ses rameaux, ayant quelque sympathie avec l'espalier, quand tirée en ligne droite, l'allée s'en façonne très-agréablement, telles qu'on les voit en Dauphiné, vers Valence et Romans, où gît la maîtrise de ces haies; mais par toutes les saisons, il est plus beau de les voir dans la primevère, lorsqu'elle est chargée de fleurs. Celui donc qui desirera se servir de haies, pourra le faire dans tous les endroits de sa terre, pourvu qu'elle soit bonne et fertile; car dans une terre maigre et légère, les buissons ne viennent qu'en langueur, et par cette raison sont inutiles en cet endroit. Supposé qu'on puisse composer

des haies de toutes sortes de buissons et de ronces, néanmoins les plantes les plus utiles à cette œuvre, sont les aubépines blanches, ou l'épine blanche, à cause de leur force et de leur roideur, dont les jets deviennent très-piquans. Ils abondent aussi en rameaux, et sont de longue vie. On plantera les aubépines au tems des arbres fruitiers en rayon ouvert comme la vigne, un pied de profondeur, et autant de distance l'un de l'autre; après on les coupera sur terre à environ trois doigts. Le plant sera chevelu (ne se reprenant pas de branche) et choisi de la grosseur du pouce. Au bout de deux ans, on retaillera les aubépines, afin de les faire renforcer du pied, pour rejeter vigoureusement. On fera ce retaillement en leur coupant tous les nouveaux jets, excepté quelques deux doigts qu'on leur laissera, afin que sur ce tendre bois, ils repoussent plus facilement, que si les rejets étoient contraints de sortir du tronc de l'arbre et bois endurci. Le mois de mars est la saison de cette coupe, et l'automne suivant pour conduire les nouveaux jets que les aubépines auront faits, pour les faire entre-lier ensemble, qu'à mesure de leur accroissement on recourbe et replie des côtés

en les faisant entre-embrasser, s'unissant ainsi si bien entr'eux, que plusieurs plantes font comme une muraille. Et afin que cela se fasse entièrement bien, pour donner de la force à la haie, les jets qui s'écartent du rang, dedans ou dehors le jardin, seront coupés rondement, et aussi ceux qui s'élèvent trop haut, en rognant la haie à la mesure que vous lui aurez donnée, pour ne pas passer ses limites, en sursaillant en haut. La haie maintenant ainsi sa bienséance, du bas et du haut, comme une muraille unie, n'aura nul trou par lequel aucune bête nuisible puisse passer, jusqu'aux volailles qu'elle arrêtera entièrement. On coupera tous les ans quelque chose à la haie, et on entortillera des rejets à ce propres dans les endroits nécessaires pour la conserver en bon état; même on ne manquera pas de la rogner chaque année par le haut entièrement, à la mesure prise touchant la hauteur, comme il a été dit, afin de l'arrêter là, et par ce moyen, contraindre les buissons qui se fortifient, à remplir les vides du bas, pour la faire demeurer au point que vous la desirez. Le labour d'une couple de fois l'année aidera beaucoup à cela, et le fumier aussi, qu'il

ne faudra pas lui épargner, le cas arrivant que la légèreté du fonds ne donne pas assez de force aux aubépines. Il est nécessaire de préserver les aubépines de la morsure des bêtes, sur-tout en leur commencement : sans ce soin, ils ne pourroient fournir à la haie, parce qu'ils se rabougrissent, et même se flétrissent entièrement, quand ils sont rongés dans leur jeunesse. Par le moyen d'une haie morte, faite auprès de la vive, on préservera les aubépines de ces dangers, qu'on leur entretiendra pendant quatre ou cinq ans, et en un mot, aussi long-tems qu'on verra par l'effet qu'il n'y a plus besoin de contre-défense.

Quelques-uns, pour faire des haies, emploient toutes les matières qu'ils estiment servir pour défense, en les mettant dans terre par graines mélangées ensemble, et en composent ainsi des haies confuses, mariant par ce moyen toutes sortes de buissons, de ronces, de rosiers sauvages. D'autres, sans prendre la peine de semer ces graines, les incorporent ensemble dans une terre clairement détrempée avec de l'eau, en y mêlant du fumier ; et de cette composition, ils frottent une longue corde de jonc, qu'ils

plantent après s'être séchée, à quatre doigts dans terre, dans un lieu convenable, en la tendant avec roideur, et là ils laissent lever les semences dont se fait la haie, laquelle, à l'aide de la serpe et de la houe, ils tâchent de faire croître et fortifier. Mais quelque traitement qu'ils y fassent, jamais la haie n'approche en valeur celle de l'aubépine, tant parce qu'elle n'est pas si forte, ni de si longue durée, que parce qu'elle occupe trop de place, et qu'elle ne peut contenir dans un petit lieu, comme l'aubépine.

On accommode aussi très-bien le houx en haie, parce qu'il a toutes les qualités nécessaires à ce service; de la force pour conserver ce qu'il enceint, à cause de l'abondance des piquants qui sont sur ses feuilles, d'une vie longue; qu'il résiste a la violence des tems, et outre cela, il est très-agréable à la vue, par la verdure luisante et éternelle de ses feuilles. Il aime l'air froid, et la terre pas trop forte. Il vient mieux de plant enraciné que de semence; s'entretient avec un travail modéré, et se laisse gouverner à la serpe, avec laquelle on le plie comme on le desire.

Voici une autre espèce de haie, belle et

serviable ; cependant elle tient plus de l'autre qualité que de celle - ci ; c'est pourquoi on l'emploie principalement dans les jardinages, pour diviser les propriétés, comme quand il convient de séparer les vignes d'avec les vergers, les safranières d'avec les chenevières ; les jardins potagers d'avec les bouquetiers ou médicinaux ; de dresser des allées ou promenoirs, et autres gentillesses. On dresse cette haie de toutes sortes d'arbres, dont la tige est longue et droite, sans tortuosité, comme de mûriers blancs, de pruniers, de guiniers, et sur-tout de saules. Pour planter ces arbres, on fait un fossé, comme celui de la vigne, ensuite on met dedans deux arbres qui joignent ensemble ; on fait ces assemblages également distant l'un de l'autre, à environ deux pieds, et après en avoir couvert les racines avec de la terre, les troncs sont écartés des deux mains, en les faisant pendre des côtés, afin de s'entre-croiser à la manière du plomb des vitres (ceci vous servant de modèle), et de même qu'en elles, laisser en cet endroit des carrés vides, en rombe ou losange. Là où les arbres s'entre-coupent, il faudra les inciser un peu, en ôtant de l'écorce et un peu

de

de bois de chacun, et là les lier avec un osier, pour les faire reprendre, comme une ente; ce qu'ils feront assurément, pourvu que les arbres soient en sève; avantage qu'on observera dans cet endroit. Par ce moyen, les sections des arbres étant comme soudées, étant ainsi mariées ensemble, elles feront un corps tout d'une pièce, unis par leurs troncs, n'y ayant que les extrémités qui se séparent, et là rejettant selon leur naturel. Ils vivent dans cette union aussi long-tems que séparés moyennant une raisonnable culture. On pourra enter ces arbres au-dessus, si on le desire ainsi; et afin que l'œuvre ne se confonde pas, il est nécessaire de tenir soigneusement nets les troncs, sans souffrir qu'aucuns rejets y prennent place. A mesure que les arbres grossiront, les trous ou vides des losanges deviendront plus petits, ce que prévoyant dès le commencement, vous prendrez avis là dessus, comme il vous plaira, avec cette assurance, que les arbres étant plantés fort près l'un de l'autre, ils s'entre-joindront à la longue entièrement, fermant tous leurs vides en croissant.

Les fossés ne peuvent servir pour cloison,

que bien larges et bien profonds, la chose parlant d'elle-même. Leur véritable mesure est huit ou neuf pieds d'ouverture et six ou sept d'enfoncement; moindre, elle n'est pas de la valeur nécessaire pour ces cloisons. Les fossés sont convenablement employés en plate campagne et en lieu humide, où ils servent aussi à vider les eaux incommodes, et non en pays montueux, comme il a été dit. On les creusera en talus, en les faisant pendre des deux côtés, afin que la terre ne s'éboule pas par les pluies et les gelées, comme elle feroit, si les fossés étoient taillées à fond de cuves et en droite pente. Par ce moyen, les fossés deviendront plus étroits par le bas que par le haut; mais n'importe, ils ne sont pas pour cela d'un moindre service. De quelque manière qu'on les fasse, il faut les tenir nets et curés, en leur ôtant chaque année quelque chose. Il faut même se résoudre à les refaire presqu'à neuf, de quatre en quatre ou de cinq en cinq ans; sans cette diligence, vos fossés à la longue se recombleroient, cette sujétion les accompagnant. Si aux murailles, palissades et haies, sont ajoutés les fossés en dehors, sans avoir égard, ni à l'occupa-

tion de la terre, ni à la dépense de l'œuvre, et qu'ils soient remplis d'eau, ce sera pour rendre ces cloisons entièrement magnifiques, selon leur ordre et la différence de leur service, en se surpassant l'une et l'autre, comme il a été dit.

Fin du sixième livre et du troisième volume.

TABLE DES MATIÈRES

DU TOME TROISIÈME.

LIVRE SIXIÈME.

CHAPITRE PREMIER. *Des jardins en général*, page 1

CHAP. II. *Manière de préparer la terre pour les jardins potagers, en fleurs et botaniques*, 16

CHAP. III. *De l'ordonnance du jardin potager, tant de celui d'hiver que d'été*, 20

CHAP. IV. *De la culture du jardin d'hiver; premièrement, des racines*, 29

CHAP. V. *Des feuilles du jardin potager d'hiver*, 43

CHAP. VI. *Fruits du jardin potager d'hiver*, 50

CHAP. VII. *De la culture du jardin potager d'été, et premièrement des racines*, 63

CHAP. VIII. *Des feuilles du jardin potager d'été*, 91

CHAP. IX. *Des fruits du jardin potager d'été*, 107

CHAP. X. *Du jardin à fleurs ; premièrement, des arbustes,* 139

CHAP XI. *Des herbes pour bordures et compartimens du parterre,* 179

CHAP. XII. *Fleurs pour le jardin bouquetier,* 194

CHAP. XIII. *Emploi des herbes et fleurs, pour les bordures et compartimens,* 216

CHAP. XIV. *Jardin botanique et son ordonnance,* 232

CHAP. XV. *De la fourniture du jardin botanique,* 239

CHAP. XVI. *Du jardin fruitier en général,* 298

CHAP. XVII. *De la pépinière,* 306

CHAP. XVIII. *De la bâtardière,* 318

CHAP. XIX. *De la manière de planter les arbres au verger ou ailleurs,* 353

CHAP. XX. *De l'espalier ou palissade,* 354

CHAP. XXI. *De la manière d'enter en général,* 371

CHAP. XXII. *De la manière d'enter en fente ou au coin et en petite couronne, c'est entre l'écorce et le bois,* 378

CHAP. XXIII. *De la manière d'enter en écusson, canon ou fluteau,* 399

CHAP. XXIV. *Plusieurs manières d'enter les arbres, pour en diversifier les fruits*, 414

CHAP. XXV. *De la manière de provigner les fruitiers, pour les augmenter en nombre*, 425

CHAP. XXVI. *Du logis particulier des arbres, selon leur espèce et le naturel d'un chacun, avec la récolte et garde des fruits*, 426

CHAP. XXVII. *De l'entretien général et de la culture des arbres fruitiers*, 537

CHAP. XXVIII. *Du safran*, 563

CHAP. XXIX. *Du chanvre, du lin, du guède ou pastel, de la garance, de la gaude, du chardon-à-draps, des roseaux*, 569

CHAP. XXX. *Les cloisons des jardinages et autres propriétés*, 596

Fin de la table du troisième volume.

THÉATRE
D'AGRICULTURE.

TOME III.

THÉATRE
D'AGRICULTURE.

TOME IV.

THÉATRE
D'AGRICULTURE.

TOME III.

THÉATRE
D'AGRICULTURE.

TOME IV.